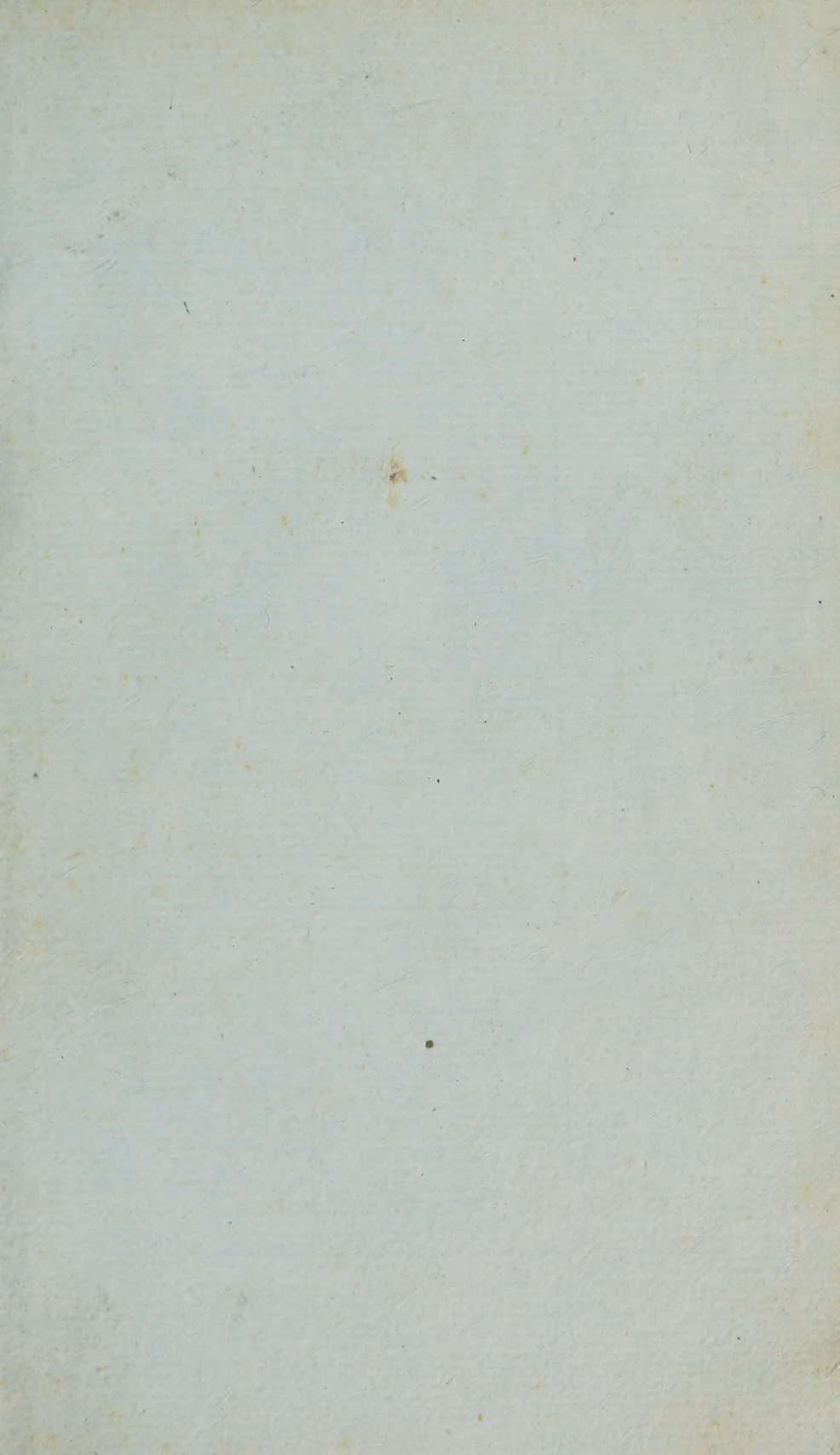


DICTIONNAIRE

2



20436/A

55 150

DICTIONNAIRE PORTATIF DE CUISINE, D'OFFICE, ET DE DISTILLATION;

CONTENANT la maniere de préparer toutes sortes de viandes , de volailles , de gibier , de poissons , de légumes , de fruits , &c.

La façon de faire toutes sortes de gelées , de pâtes , de pastilles , de gâteaux , de tourtes , de pâtés , vermicel , macaronis , &c.

Et de composer toutes sortes de liqueurs , de ratafias , de syrops , de glaces , d'essences , &c.

OUVRAGE également utile aux Chefs d'Office & de Cuisine les plus habiles , & aux Cuisinières qui ne sont employées que pour des Tables bourgeoises.

ON Y A JOINT des Observations médicales qui font connoître la propriété de chaque Aliment , relativement à la Santé , & qui indiquent les mets les plus convenables à chaque Tempérament.



A P A R I S ,

Chez V I N C E N T , Libraire , rue S. Severin

M D C C L X V I I .

A V E C A P P R O B A T I O N , E T P R I V I L E G E D U R O I .





A V I S

INDISPENSABLE,

Pour servir de Préface.



Il existe plusieurs Traités de cuisine, tant ancienne que moderne ; il y en a pour les gens de bonne chère ; il y en a pour la santé. Les uns entraînent à de grandes dépenses , exigent un attirail immense ; les autres n'ont pour objet que la santé. C'est pour suppléer au défaut des derniers , pour simplifier les autres , pour donner quelque chose à tous les goûts , que cet ouvrage a été composé.

Je suis de l'art ; j'ai le droit acquis d'en parler ; & je sçais , par ma propre expérience , que quelque habile que soit un officier de bouche , il est quelquefois embarrassé de trouver ce qu'il lui faut. Si un ouvrage , qui , au moyen du nom seul d'un aliment , présente les divers apprêts dont il peut être susceptible , ne peut qu'être d'une très-grande utilité à l'homme même le plus consommé dans son art ; parce que la mémoire peut n'être pas toujours assez présente , pour se rappeler nettement des procédés , qui exigent cependant d'être vus dans le détail le plus circonstancié ; combien ne le fera-t-il pas davantage à

ceux qui n'en ont pas la moindre notion ?

On s'est attaché , soit pour la cuisine , soit pour l'office , à donner les procédés le plus généralement reçus , & à les présenter de la maniere la plus claire. Si cet ouvrage ressemble en cela à beaucoup de ceux qu'on a actuellement , il aura le mérite particulier de ne donner aucune sorte de travail pour la recherche des procédés.

Par exemple, au mot *Bœuf*, on trouvera la définition de cet animal , l'usage dont il est en cuisine ; & , aux différentes parties de cet animal , les préparations diverses dont elles peuvent être susceptibles.

Une longue expérience soutenue par des succès constants , m'a appris que la cuisine n'est que l'affaire du raisonnement & du goût ; mais il faut mettre un élève sur la voie des procédés par la pratique , avant de lui faire raisonner son art ; & c'est l'objet qu'on s'est spécialement proposé en donnant cet ouvrage.

La marche en est simple ; c'est celle de tout dictionnaire , dont l'ordre alphabétique fait toute la méthode. Quant aux différentes manieres d'appêter les substances comestibles , on a cherché à joindre la clarté à la brièveté autant qu'il a été possible , & à simplifier les procédés les plus compliqués , sans en altérer la substance.

On auroit voulu pouvoir donner les doses précises des divers ingrédiens qu'on emploie dans l'assaisonnement ; mais comme les goûts sont infiniment variés , il n'a pas

été possible de les fixer définitivement , non plus que le degré précis de cuisson des choses qu'on met à la broche ; les uns aimant les viandes plus cuites ; les autres moins.

On s'est donc contenté de suivre du plus près qu'on a pu , ce qu'on sçait être du goût le plus général ; & si , dans quelques cas , on semble fixer la quantité de chaque chose qui entre dans la composition d'un ragoût , on la fait pour donner une mesure d'après laquelle on puisse statuer sur le plus ou le moins , selon la connoissance qu'on aura du goût de ceux pour lesquels on travaille.

Un palais délicat est la règle la plus sûre en fait d'assaisonnement ; & soit qu'on veuille s'instruire à fond de l'art , soit qu'on ne veuille s'en servir que dans les occasions , il faut tenir pour principe , qu'à moins d'avoir une expérience raisonnée , il faut tâter , dans le commencement , & pécher plutôt par défaut que par excès. Nous invitons donc ceux qui feront usage de ce livre , de ménager l'assaisonnement , jusqu'à ce que la pratique leur ait donné ce point précis qu'elle seule peut procurer.

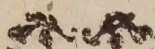
Dans le nombre des préparations que cet ouvrage renferme , on s'est attaché particulièrement à celles qui peuvent le plus flatter le goût , sans nuire à la santé ; mais comme l'intempérance & le régime se choquent sans cesse , à la fin de chaque article on a expliqué la nature de l'aliment , & ce que ses différentes préparations peuvent ajouter à ses bonnes qualités naturelles , ou diminuer des

mauvaises : ainsi ceux qui pourroient blâmer nos procédés , sont à même de juger jusqu'à quel point ils peuvent se permettre l'usage des choses dont on parle.

On a cherché à ménager, dans ce Traité, le double intérêt de ceux qui veulent une cuisine saine & peu dispendieuse ; & on a donné pour les gens délicats & de bonne chere , des procédés plus recherchés, une cuisine plus fine ; mais pour les uns & pour les autres , on a eu soin de rendre les procédés si clairs , que les personnes les moins au fait pussent opérer d'elles-mêmes , & sans autre secours que celui du livre qu'elles auront sous les yeux.

Plusieurs articles de ce Dictionnaire renvoient au *Dictionnaire domestique* , soit pour nourrir & engraisser des volailles & des bestiaux , soit pour cultiver des légumes & des fruits , en connoître le degré de maturité & indiquer les soins qu'il faut prendre pour les conserver ; soit enfin pour connoître les especes différentes de vins , la façon de les faire , de les entretenir , ainsi que le vinaigre , le cidre , &c. On trouvera aussi dans le *Dictionnaire domestique* une infinité d'objets intéressans pour l'œconomie rurale ; en sorte que l'un & l'autre ouvrage ne laisseront rien à desirer.

Enfin les gens œconomes verront qu'on peut faire , à peu de frais , de très-bonnes choses ; au lieu que souvent on les gâte , faute d'en savoir tirer parti , ou qu'on consomme infiniment plus qu'il ne faudroit pour bien faire.



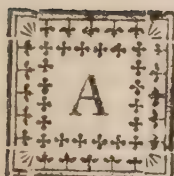


EXPLICATION

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

*Des Termes de Cuisine & d'Office, dont l'usage
n'est pas familier à ceux qui ne sont
point de l'Art.*

A



LAMBIC : c'est un grand vaisseau, pour l'ordinaire, de cuivre étamé, composé de plusieurs pièces. Le vase d'en bas, où l'on met les matières à distiller, s'appelle *cucurbite*. Elle s'adapte, par un long cou, à son chapiteau, ou *tête de More*, composée de deux parties convexes qui sont, en quelque sorte, emboîtées l'une dans l'autre, avec un long bec qui s'adapte au *réceptacle*, ou vase, qui reçoit la liqueur qui distille. Cette tête de More se rafraîchit au moyen d'un vaisseau dans lequel elle est placée, où l'on met de l'eau froide, pour condenser les vapeurs que la chaleur élève; on l'appelle le *réfrigérant*. Ce réfrigérant, ou rafraîchissoir, a un robinet pour tirer l'eau, à mesure qu'elle s'échauffe, & y en substituer de nouvelle, & de plus fraîche.

ASSIETTE : on appelle *assiette*, en cuisine, les petites entrées & hors-d'œuvres, dont la quantité n'excede pas ce que peut contenir une assiette. Dans l'office, on dit *assiette* de fruits crus, de fromages, de marrons, biscuits, gaufres, & autres choses qui se servent sur une assiette.

B

BAIN-MARIE. se dit des viandes ou autres substances qu'on fait cuire dans un vase plongé dans l'eau bouillante, pour qu'elles n'éprouvent pas l'action immédiate du feu.

BLANCHIR : c'est mettre de la viande, des légumes, ou du fruit à l'eau bouillante, pour leur faire faire quelques bouillons. On les retire ensuite, pour les mettre à l'eau fraîche.

BOUQUET : se dit du persil & ciboule qu'on lie en paquet, & qu'on met dans les ragoûts, pour en relever la saveur. On appelle *bouquet garni* celui où l'on joint au persil & à la ciboule

des plantes aromatiques , comme le thym , le basilic , &c. & où l'on fait entrer un ou plusieurs cloux de girofle.

BRAISER : terme de l'art , qui signifie *faire cuire à la braise*. (Voyez , dans le corps de l'ouvrage , le mot *Braise*.)

BRAISIÈRE : est un vaisseau de cuivre étamé , de figure allongée & arrondie à ses extrémités , avec deux anses , profond , & dont le couvercle est à rebords , pour mettre du feu dessus. On y fait cuire les viandes & autres substances qu'on veut faire mitonner dans leur jus , & sans évaporation.

BRIDER : terme de l'art , qui signifie *passer une ficelle* dans les cuisses d'une volaille ou du gibier à poil , pour les assujettir à la forme qu'on veut leur donner.

C

CANELON : moule de fer-blanc canelé , pour donner cette forme aux fromages glacés , ou autres substances en glace & en neige , qui se servent au fruit.

CHAUSSE : pièce d'une étoffe de laine serrée , ou grosse serge , taillée & cousue en forme de capuchon , pour y faire passer les liqueurs qu'on veut clarifier.

CISELER ou INCISER : se dit , en cuisine , des poissons ou viandes auxquels on fait des entailles de distance en distance , pour les faire griller , afin que la chaleur les pénètre mieux , & qu'ils ne se déchirent pas.

CLAYON : machine d'osier à rebords & à anses , ou sans rebords & sans anses , dont on se sert , dans l'office , pour faire sécher des fruits ou autres préparations d'office , ou pour desservir le fruit.

CLOCHE : vase , pour l'ordinaire , de fonte , fait en four de campagne , où l'on fait cuire d'ordinaire les fruits qu'on veut servir en compôte. Elle est pour les fruits ce que la braisière est pour les viandes.

CONCASSER : terme de l'art , qui veut dire *piler grossièrement*.

COUPE-PÂTE : instrument de fer-blanc qui sert à couper les pâtes dont on fait les abaisses pour les différentes pièces de pâtisseries , comme petits pâtés & autres. On sent qu'il en faut de différentes grandeurs.

CUISSON : il n'est guères possible d'assigner juste les degrés de cuisson , soit à la broche , soit au four , pour règle générale des viandes qu'on fait rôtir : la couleur détermine d'ordinaire le degré ; le surplus est l'affaire du goût. Pour la cuisson au four , il est des règles plus sûres. Si le four est trop chaud , les pièces sont saisies & brûlées ; s'il ne l'est pas assez , la pâtisserie languit & manque.

Pour ne se pas méprendre , on chauffe le four jusqu'à ce que la chapelle blanchisse ; on étend la braise , pour chauffer l'âtre ; on nettoie le four , & on laisse tomber la chaleur un quart

d'heure ou une demi-heure, plus ou moins. Si, après avoir enfourné, la pâtisserie prend trop de couleur, on laisse le four ouvert; si elle n'en prend pas assez, on met de la braise devant. Les petits pâtes veulent le four un peu chaud; les tourtes de pâte ferme un peu moins; celles de feuilletage moins encore. Toutes les petites pâtisseries veulent une chaleur modérée; les biscuits & les meringues exigent la moindre de toutes.

CRYSTAUX : sont des vases d'un verre net, dans lesquels on met le fruit.

D

DORMANT : est une manière de servir tout ce qu'on met au milieu de la table avec le premier service, pour y rester jusqu'à la fin du repas; on le garnit, pour l'ordinaire, de gobelets, dans lesquels on met des bigarades & des citrons.

DESSERT : quatrième service composé de ce qu'on appelle le fruit, soit en nature, en compôte ou en confitures, fromages, glaces, &c.

DESOSSER : ôter les os de la volaille ou gibier, ou les arrêtes des poissons. Cette opération demande de l'adresse & beaucoup d'usage. La volaille & le gibier à plumes se préparent de même. Quand ils ont été plumés à sec, & bien épluchés, on coupe la peau du cou par derrière; on ôte le jabot & le cou; on renverse doucement la peau, pour couper les jointures du brechet & des ailes; on détache ensuite la chair des os, sans intéresser la peau; &, à mesure qu'on avance, on renverse la peau & la chair jusqu'à ce que tous les os soient ôtés; ensuite on les retourne dans leur sens naturel; & on farcit la volaille, pour lui rendre sa forme.

DE'S : on appelle, en termes de l'art, *couper en dés*, lorsque les viandes sont coupées en morceaux cubes, soit petits ou gros.

E

ECHAUDER : tremper dans l'eau presque bouillante ce qu'on veut pour plumer & ratifier, suivant la nature de la chose.

ETAMINE : étoffe de poil de chèvre, pour passer les coulis, sauces & autres choses liquides.

ETOUFFER : c'est faire cuire dans un vaisseau bien clos, sans évaporation sensible.

ETUVE : cabinet chaud, où l'on met sécher ce qu'on veut, & dont on peut graduer la chaleur à volonté.

EXPRIMER : c'est tirer le suc de quelque fruit, en le pressant.

EXTRAIRE : c'est séparer par l'étamine ce qui est clair de ce qui ne l'est pas.

F

FERS : on se sert de diverses sortes de fers dans l'office, soit pour les gauffres, soit pour découper les papiers.

FEU : le feu doit être gradué, selon les substances qu'on prépare : si elles sont tendres, il faut le feu moins vif ; plus vif, si elles sont plus compactes.

FEUILLES : elles sont de cuivre rouge éramé ; on s'en sert pour mettre dessus ce qu'on veut faire cuire au four.

FILTREK : c'est faire passer une liqueur à travers du papier gris, pour la rendre plus limpide.

FLAMBER : c'est faire passer de la volaille ou du gibier sur un feu clair, ou sur la flamme bien allumée, pour en brûler le duvet.

FONCER : c'est mettre dans le fond d'une casserole du jambon ou veau en tranches, ou des bardes de lard.

FOUR : (*Pièces de*) on appelle ainsi tout ce qui est pâtisserie, & qu'on sert, soit en entrées, hors-d'œuvres ou dessert.

FREMIR : terme de l'art, pour exprimer qu'il faut faire cuire sans bouillir.

FRUIT ou DESSERT. Voyez *Dessert*.

FRUITERIE : pièce bien close & bien sèche, garnie de tablettes sur lesquelles on range avec précaution les fruits qu'on veut conserver.

G

GLACER : c'est faire réduire le bouillon ou la sauce jusqu'à ce qu'elle s'attache autour des viandes ; en office, c'est faire une croûte de sucre luisant sur les fruits ou pâtisserie.

H

HABILLER : se dit du gibier à poif, qu'on dépouille de sa peau, & qu'on vuide ; on le dit aussi du poisson qu'on écaille & qu'on lave, après l'avoir vidé.

HATELELS : petites broches où l'on enfle les petits pieds ou autres substances de petit volume, & qu'on attache aux grandes broches : ces hâtelets sont d'argent, pour l'ordinaire.

HOULETTE, instrument d'office, qui a la forme d'une houlette, pour travailler les neiges & glaces.

HUILE-SAUTE'E : ragoût bien chaud, où l'on met de l'huile, & qu'on fait sauter dans la casserole, par le mouvement du bras, jusqu'à ce quelle soit liée.

L

LARDOIRE : instrument de bois ou de cuivre, qui sert à passer du lard dans les viandes. Les grosses servent à larder le fond des grosses pièces ; les petites à piquer les viandes, soit volailles ou gibier, ou fricandeaux, &c.

LIMONNER : se dit des poissons qui vivent & se plaisent dans la vase qu'on fait tremper dans l'eau bouillante, pour leur ôter le limon.

LIT : on dit, en cuisine, faire des lits, lorsqu'on coupe des substances en tranches minces, entre lesquelles on en met quelques autres, on des assaisonnemens.

LUTER : terme de l'art ; en distillation , c'est fermer exactement , au moyen d'un enduit , toutes les pièces d'un vaisseau , pour empêcher qu'il ne transpire rien de ce qui distille.

M

MARQUER : en cuisine , c'est disposer les ragoûts tout assaisonnés dans les casseroles ; de sorte qu'il ne reste qu'à les faire cuire.

MASQUER : terme de l'art , pour signifier qu'on sert un ragoût ou autre chose sur ce qu'on a déjà dressé dans le plat.

MENU : est la disposition d'un repas , écrite sur le papier.

MIGEOTER : terme de l'art , pour dire cuire lentement , & à petit feu.

MITONNER : faire tremper le pain d'un potage ; de sorte que le bouillon en ait bien pénétré tout la substance.

MONDER : se dit des amandes , avelines , noix & pistaches , dont on ôte les peaux , après les avoir échaudées.

MORTIER : il en est de bois & de marbre ; ces derniers sont les meilleurs. Le pilon doit être d'un bois très-dur.

MOULE : est tout instrument ou vaisseau dont on se sert pour donner une forme aux substances qu'on sert sur les tables , soit pour la cuisine , soit pour l'office.

MOUILLER : terme de l'art , pour dire mettre de l'eau , du bouillon ou du vin , ou autre liquide , dans la cuisson.

P

PANER : c'est saupoudrer de mie de pain bien fine les viandes ou autres choses qu'on fait cuire sur le gril ou au four.

PARER : on dit , en cuisine , parer les viandes ; c'est en ôter les peaux & les graisses superflues. Parer les fruits , c'est leur ôter proprement leur peau , ou les nettoyer proprement , sans la leur ôter ; ou limer avec un instrument les figures du pastillage , pour ôter les bavures.

PASSER . terme de l'art , qui signifie , tantôt faire faire quelques trous à une viande dans une casserole , avec beurre , huile ou lard , jusqu'à ce qu'il faille l'assaisonner. On dit aussi passer au tamis ou à l'étamine , pour éclaircir les sucs ou sauces , ou exprimer les coulis.

PIQUER : c'est garnir de filets de menu lard les volailles , gibier ou autres viandes.

PLATEAU ; glaces ou verres unis , sur lesquels on pose les cristaux pour le fruit.

POISSONNIERE ; vaisseau de cuivre élamé , long & arrondi à ses deux extrémités , au fond duquel on met une feuille percée de plusieurs trous , avec deux anses , pour enlever le poisson , sans le rompre.

POUPETONNIERE ; espèce de marmite de cuivre élamé , dont le couvercle est à rebords , pour mettre du feu dessus.

R

RAFFRAICHIR ; se dit, en cuisine, des fruits qu'on met à l'eau fraîche, après les avoir blanchis ; ou des vins & liqueurs qu'on met à la glace.

REFAIRE : se dit de la volaille ou gibier qu'on met sur la braise, en les retournant jusqu'à ce que la chair renfle.

SALBOTIERE ou **SARBOTIERE** : vaisseau d'étain ou de fer-blanc, dans lequel on fait prendre en neige ou en glace les liqueurs, & où l'on fait glacer les fruits. Il faut qu'il y ait entre ce vaisseau & le baquet où on le place, environ quatre doigts de distance.

SAUTE' : on appelle, en cuisine, *ragoût sauté* celui qu'on lie dans la casserole, en le faisant sauter par le mouvement du bras.

SERINGUE : est un instrument d'office, dont on se sert pour friser la pâte des massépains, &, en cuisine, pour la pâte des beignets.

SINGER : c'est jeter légèrement de la farine dans un ragoût qu'on mouille ensuite. On en met une ou deux pincées, suivant qu'on veut, sur le ragoût.

SPATULE : dans l'office, c'est un instrument de bois, fait en forme de spatule de chirurgien, dont on se sert pour remuer les marmelades.

SUCRE : cette substance, que les anciens ne connoissoient pas, & dont l'usage est assez moderne, demande, outre les procédés par lesquels on l'extrait de la canne & le raffinage, beaucoup d'autres préparations dans l'emploi qu'on en fait dans l'office,

On le clarifie d'abord avec des œufs, en le faisant bouillir beaucoup, & en l'écumant jusqu'à ce que l'ébullition ne donne plus qu'une écume blanchâtre, & que le sucre soit bien luisant & bien clair à l'écumoire. Quant aux degrés de cuisson dans les différentes manières de l'employer, on les distingue par ces termes :

<i>Sucre à lissé.</i>	<i>Sucre à la plume.</i>
<i>Sucre à perlé.</i>	<i>Sucre à cassé.</i>
<i>Sucre à soufflé.</i>	<i>Sucre au caramel.</i>

Le *Sucre à lissé*, qu'on distingue en *grand* & *petit lissé*, se connoît, lorsque le sucre étant clarifié, on en prend une goutte au bord de l'écumoire avec l'*index*, & qu'en l'appliquant au pouce, on voit, en les ouvrant, un petit filet presque imperceptible, c'est le *petit lissé* ; si le filet est plus fort, & se maintient, c'est le *grand lissé*.

Le *Sucre à perlé* se connoît, lorsqu'en faisant l'essai ci-

dessus, le filet se continue, à quelque degrés qu'on ouvre la main, & lorsque, dans la cuisson, l'ébullition produit sur le sucre des especes de perles rondes.

Le Sucre à *soufflé* se connoît, lorsqu'en continuant la cuisson, & soufflant, de côté & d'autre, à travers votre écumoire, vous en verrez fortir comme des étincelles ou de petites bouteilles.

Le Sucre à *la plume* se connoît, lorsque, continuant la cuisson, & soufflant à travets l'écumoire, ou la secouant, il sort par les trous des gros filets qui s'élèvent. Si les filets, se réunissant, forment une sorte de filasse volante, il est à *la grande plume*.

Le Sucre à *cassé* se connoît, lorsqu'ayant trempé l'*index* mouillé dans l'eau fraîche, puis dans le sucre bouillant, & le retrempant dans l'eau fraîche, & le joignant au pouce, en les séparant, le sucre se casse avec bruit. Dans cet état, le sucre qu'on met dans la bouche, tient aux dents comme la poix; mais, s'il est croquant & friable, & qu'il durcisse, après quelques bouillons de plus, il est *au caramel*.

T

TAMBOUR : instrument d'office, ressemblant, en effet, à un tambour dans lequel il y a deux tamis, l'un de cuir, l'autre de soie, pour passer le sucre en poudre.

TAMIS : instrument de cuisine, pour passer le bouillon & le dégraisser.

TERRINE : vase d'argent, de porcelaine ou de fayence, dans lequel on sert les grandes entrées qu'on appelle *terrines*.

TIMBALES : espece de gobelets de cuivre étamé, dont on se sert pour faire plusieurs eutremets.

TOUR : table sur laquelle on prépare les pâtes pour les pièces de pâtisserie.

TOURNER : terme de l'art, qui s'emploie à différens procédés; on dit *tourner les culs d'artichauts*, pour signifier qu'après en avoir ôté les feuilles, on ôte légèrement, avec la pointe du couteau, le verd qui peut y rester. Tourner les fruits odorans, c'est en ôter légèrement l'écorce qu'essencieuse. Tourner les olives, c'est détacher, avec la pointe d'un couteau, la chair du noyau, en tournant; on les met ensuite à l'eau fraîche, pour leur faire reprendre leur forme.

TOURNURES : c'est ce qu'on leve de dessus les fruits d'odeur, comme citrons, limons, bigarades, oranges, cédras, soit pour distiller, soit pour confire.

TRAVAILLER; terme d'art, employé dans l'office, pour dire *remuer* beaucoup, avec la houlette ou la spatule, les matieres qu'on veut faireprendre en glace.

TROUSSER; terme de l'art pour dire *passer de la soelle*

xvj *Explication des Termes de Cuisine & d'Office.*

avec l'aiguille à brider , pour contenir les volailles ou le gibier dans la forme qu'on veut leur faire prendre. On dit *trousser en poule* ; c'est faire entrer le bout des cuisses dans le corps , en coupant un peu de chair en-dessous. *Trousser en pélican* ; c'est faire tenir à la volaille la tête droite, au moyen d'une brochette, les aîles écartées , & les pieds sous le ventre. *Trousser en tortue* ; c'est donner à la volaille la forme d'une tortue , en lui faisant tenir les pates sur l'estomac ; c'est de cette manière qu'on troussé les entrées de broche.

TURBOTIERE. Voyez *Poissonniere.*

V

VIDELLE ; instrument de fer-blanc , dont on se sert , dans l'office , pour avider les pommes ou autres fruits à mettre en compôte ou confiture.

Z

ZESTES ; petits morceaux de la pelure de différens fruits , comme limons , citrons , bigarades , &c.





DICTIONNAIRE DE CUISINE ET D'OFFICE.

❧ [A B A] ❧



BAISSE : c'est la pâte qui fait le dessous & le dessus d'une pièce de four. Il en est de trois sortes ; de pâte, *bize*, *fine*, & *feuilletée*. La première s'emploie pour les pâtés de jambon, de grosse venaison, sangliers, lievres, & pâtés de canards. Elle se fait avec la farine de seigle pétrie ferme avec un peu d'eau chaude, un peu de beurre & du sel menu. La proportion du beurre n'est que d'une demi-livre pour un boisseau. La seconde se fait avec la plus pure farine de froment, du beurre à discrétion, & du sel dans la proportion de la farine pétrie à l'eau chaude ; souple, selon l'usage auquel on la destine. La troisième se fait comme la seconde, si ce n'est qu'on peut y ajouter des jaunes d'œufs ; qu'il faut la pétrir à l'eau froide, & qu'on doit mettre le beurre sur la pâte étendue, après qu'elle a été rendue maniable, & la replier jusqu'à cinq à six fois, en la remaniant avec le rouleau.

ABATIS : ce sont les extrémités des volailles, comme têtes, cous, pieds, foies, gésiers. On en fait des tourtes, des fricassées, des potages.

Pour le potage, on les fait cuire dans un bon bouillon, après les avoir échaudés. Quand ils sont cuits, on les passe à la poêle avec du lard, persil & poivre blanc. Blanchis ensuite avec des jaunes d'œufs, filet de verjus & un citron, on les dresse sur le potage.

On les accommode de même pour les servir en fricassée. On donnera la manière de les employer dans les tourtes, au mot *Tourtes*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La plus grande partie de ce que l'on trouve à manger à la tête, aux ailerons & aux pates des volailles, est une peau assez épaisse & dure, d'une substance gluante ou visqueuse, & de difficile digestion pour les estomacs foibles. Le peu de chair que couvre cette peau participe d'autant plus à la nature de celle-ci, que la volaille est petite & âgée; si elle est jeune, ce n'est qu'un mucilage épaissi. Le foie peut nuire, s'il est très-gras : celui qui est sec, n'a pas de goût. Le gésier est une substance ferme qui ne se digère pas. En général, toutes ces parties sont peu nourissantes. Les convalescens, les personnes délicates ou qui ont l'estomac dérangé accidentellement *, feront bien de ne pas manger ces abatis & de leur préférer la chair des aîles & de l'estomac.

ABRICOT : il y en a quatre sortes; sçavoir le précoce, qui commence à être mûr sur la fin de Juin; l'abricot musqué, ou vrai abricot-pêche, qui vient à-peu-près dans le même tems; l'abricot

* C'est pour l'usage de ces personnes que l'on a mis des Observations médicales : car, en général, tout ce qui se sert sur nos tables, peut servir à la nourriture des gens sains & robustes, qui ont l'estomac bon, pourvu qu'ils ne mangent qu'avec modération, & des choses pour lesquelles ils n'ayent pas d'antipathie, ce que l'expérience seule peut apprendre à chacun.

ordinaire , qui est dans sa maturité à la mi-Juillet ; l'abricot de Nancy, que quelques-uns nomment mal-à-propos *abricot-pêche* : c'est le plus gros & le plus tardif de tous les abricots. On ne parle pas de l'abricot alberge, ou qui ne quitte pas le noyau ; cette espece ne se cultive pas ici , parce qu'elle n'y est pas bonne. Dans la Touraine & l'Auvergne , où il est excellent , on l'emploie aux mêmes usages que les précédens : leur maturité se connoît en ce qu'ils ont un beau coloris d'un côté , & la chair jaunâtre. Il faut les choisir gros & charnus ; que la chair se sépare aisément du noyau. Ceux qui viennent en plein vent , ont plus de goût & de suc , que ceux qui croissent en espalier ; mais ils ne sont pas ordinairement si gros. On n'attend pas toujours que les abricots soient mûrs pour les servir sur les tables ; il y a plusieurs manieres de les employer, quand ils sont verts : c'est par eux que nous finirons cet article.

Abricots à la bourgeoise. (Marmelade d') Prenez des abricots qui ne soient pas trop mûrs ; s'ils sont en plein vent , vous en ôterez la peau ; s'ils sont en espalier , vous la laisserez ; vous les coupez le plus mince que vous pouvez , après en avoir ôté le noyau ; vous prendrez le sucre que vous voulez mettre , livre pour livre , ou trois quarts pour une livre de fruit , que vous pilerez , & jetterez sur les abricots , à mesure que vous les pelerez ; vous mettrez le tout dans une poêle ou chaudron , pourvu qu'il soit bien net ; cette marmelade se fait sur le feu ou sur le fourneau , pourvu que votre feu soit bien clair ; remuez-la bien avec une écumoire , de crainte qu'elle ne s'attache au fond ; vous aurez soin , quand elle commencera à se lier , de l'ôter de dessus le feu , pour en écraser tous ceux qui ne sont pas fondus , avec une spatule sur une écumoire ; vous la remettrez sur le feu , pour lui faire faire quelques bouillons ; vous y tremperez votre doigt légèrement ; vous l'appuierez contre le pouce ; s'ils se collent ensemble , mais sans

grande résistance, votre marmelade est faite ; elle sera belle & simple.

Abricots à la Portugaise. (Compôte d') Prenez une douzaine d'abricots jaunes, fendez-les en deux, & ôtez-en le noyau ; rangez-les sur une assiette d'argent, & mettez-y du syrop ou du sucre avec de l'eau : posez-les sur un fourneau, & ne les couvrez point : quand ils sont cuits, vous ôtez le feu de dessous ; vous les poudrez de sucre en poudre, & mettez dessus le couvercle d'une tourtière ou un plat d'argent, avec un bon feu dessus, pour leur donner une belle couleur.

Abricots à l'eau-de-vie. Prenez des abricots qui soient mûrs ; essuyez-les légèrement avec un linge, pour leur ôter le duvet ; prenez garde de ne les point flétrir en les maniant trop rudement : ensuite pesez votre fruit ; & sur chaque livre de fruit, il faut un quarteron de sucre que vous ferez clarifier & cuire jusqu'au grand perlé ; puis vous mettez vos abricots dans le syrop ; vous leur ferez prendre trois ou quatre bouillons au plus, en les tournant doucement dans le syrop : ensuite on les ôte du syrop les uns après les autres avec l'écumoire, & on les met sur un plat : si le syrop est un peu trop cuit, il n'importe, on ôte la poêle du feu ; on laisse un peu repoier le syrop, & on y jette l'eau-de-vie, trois demi-septiers, mesure de Paris, pour une livre de fruit. Il faut bien remuer avec une cuillère l'eau-de-vie avec le syrop, puis ranger doucement les abricots dans les bouteilles, & mettre le syrop par-dessus ; boucher bien les bouteilles avec du liège & un parchemin mouillé par-dessus : ils se gardent deux ans entiers.

Abricots à mi sucre. Prenez quatre livres de sucre que vous ferez cuire à la plume, ensuite prenez quatre livres d'abricots mûrs que vous pelez ; vous les mettez dans ce sucre, & leur faites prendre un petit bouillon pour leur faire jeter leur eau. Vous les laisserez refroidir ; & étant froids, vous les remettrez sur le feu, & les ferez bouillir jusqu'à ce

qu'ils n'écument plus. Otez-les ensuite de dessus le feu , & laissez-les dans leur sucre jusqu'au lendemain que vous les égoutterez sur une passoire , & faites cuire le syrop à perlé : quand il le sera , vous le mettrez dans une terrine , & vous y glisserez vos abricots. Vous les écumerez , & les mettrez à l'étuve , pour les achever. Le lendemain vous les égouttez , & les dressez sur des ardoises ou feuilles de fer blanc , pour les mettre sécher à l'étuve , poudrés de sucre ; si non vous les conservez liquides jusqu'à une autre fois , & vous les tirez ensuite au sec.

Abricots à oreilles. Il faut prendre des abricots d'espalier , sans tache , les plus beaux qu'on peut avoir , qui ne commencent qu'à tourner , les bien parer légèrement ; vous les passerez à l'eau bouillante & vous aurez soin qu'ils ne soient point trop blanchis ; vous les rafraîchirez en les changeant d'eau ; prenez autant de livres de sucre que vous avez de fruit ; faites le clarifier , & mettez-en un tiers à part pour le lendemain ; jetez les deux autres tiers dans la poêle avec les abricots que vous aurez fait égoutter auparavant ; faites-leur faire trois ou quatre bouillons couverts ; il faut les laisser réposer dans le sucre jusqu'au lendemain , que vous égoutterez les abricots sur un égouttoir ; mettez le syrop sur le feu , en y ajoutant le reste de sucre clarifié , que vous avez mis à part ; faites-le cuire jusqu'au lissé , glissez-y les abricots pour les finir , en les faisant bouillir , jusqu'à ce qu'ils soient au perlé ; & vous les mettrez ensuite dans les pots pour les garder au liquide , & vous en servir à mesure que vous en aurez besoin ; lorsque vous voulez vous en servir , vous les mettez égoutter sur des clayons ; quand ils seront bien égouttés , mettez - les sur un tamis sécher à l'étuve.

Abricots au clayon. (*Syrop d'*) Mettez sur une terrine un clayon d'ozier ; vous prenez des abricots bien mûrs , la quantité que vous jugez à propos ; il faut les peler , & en ôter les noyaux ;

cassez les noyaux pour en prendre les amandes que vous pelez, que vous les concassez ; pesez ce que vous employez d'abricot pour mettre une livre & demie de sucre pour une livre de fruit ; coupez les abricots par tranches , & les arrangez sur le clayon qui est sur la terrine ; faites un lit de tranches d'abricots avec les amandes concassées des noyaux , & un lit de sucre en poudre ; remettez ces tranches d'abricots , & ensuite du sucre en poudre ; continuez de cette façon jusqu'à la fin , en finissant par le sucre ; couvrez avec une serviette , & portez votre terrine à la cave , pour la laisser vingt-quatre heures ; après vous ferez chauffer une chopine d'eau prête à bouillir ; mettez - y ce qui est resté sur le clayon ; laissez-le dedans un quart d'heure sur de la cendre chaude sans bouillir ; passez - le ensuite dans un tamis sans presser les abricots ; vous passez aussi au tamis le syrop qui a dégoutté dans la terrine , que vous mêlez avec l'autre ; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que votre syrop ait la même consistance que le précédent.

Abricots. (Canelons d') Ayez un quarteron d'abricots bien mûrs que vous écraserez avec la main ; & délayez-les avec une pinte d'eau ; vous les laisserez infuser ensemble pendant deux heures , ensuite vous les passerez dans un tamis en les pressant fort , pour en exprimer tout le jus ; mettez fondre dans ce jus une livre de sucre ; mêlez - le bien ensemble pour faire prendre à la glace dans une salbotiere ; lorsque votre glace sera prise , vous la travaillerez bien & la mettrez dans des moules à canelons , que vous remettrez à la glace , après avoir enveloppé les moules avec du papier ; quand vous voudrez servir , vous aurez de l'eau chaude dans un chaudron ; trempez-y les moules seulement pour les faire quitter , & vous les aiderez à sortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main , en les présentant sur une assiette.

Abricots. (Conserve d') Vous prendrez des abricots blancs à demi-mûrs ; vous les pelerez & les

soupez par petites tranches ; faites-les dessécher sur un petit feu : vous en peserez quatre onces , & vous ferez cuire une livre de sucre à la plume un peu forte ; vous le laisserez un peu refroidir , & vous y mettrez votre fruit , que vous remuerez avec une cuillère ; délayez bien votre conserve , & dressez-la en petites pâtes.

Abricots demi-mûrs. (Pâte d') Vous prendrez quatre livres d'abricots blancs qui soient à demi-mûrs ; il faut les peler & les passer à l'eau quatre ou cinq bouillons ; après , les passer au tamis , les dessécher , & les repasser encore une fois : sur trois livres de pâte , vous mettrez trois livres de sucre cuit à la forte plume , & vous jettrez la pâte dedans , que vous remuerez bien avec une spatule ; après , vous la remettrez dessus le feu pour y prendre cinq ou six bouillons : il faut la redresser & la mettre à l'étuve.

Abricots. (Eau d') L'eau d'abricot est fort estimée ; & la façon de la faire est fort simple & très-facile. C'est une espece de ratafia : le fruit ne passe point à l'alambic : on se sert de l'eau-de vie tout simplement ; on pourroit bien se servir de l'esprit-de-vin ; mais cela n'est pas absolument nécessaire , il est même inutile , à moins que ce travail ne soit commandé. L'eau d'abricot se fait avec le syrop d'abricot confit : lorsque l'on tire des abricots confits de leur syrop , pour les faire sécher , on a soin de prendre tout de suite le syrop , sans mélange d'autres : vous en mettez une partie , dans de l'eau fraîche , ou la quantité que vous jugez à propos , selon la force que vous voulez donner à votre liqueur : quand ce syrop est bien mêlé avec l'eau , vous y mettrez de l'eau-de-vie ; afin que cette liqueur soit plus agréable , & pour relever le goût de l'abricot , qui est assez fade par lui-même , vous pilerez quelques amandes d'abricots ou des pêches ; & au défaut de celle-là , vous pourrez employer des amandes ameres : il faut les piler à sec , sans y mettre d'eau ; & quand elles seront pilées , vous les mettrez dans la liqueur. Il faut observer qu'il

ne faut pas mettre vos amandes pilées dans le syrop d'abricot , avant que votre eau-de-vie y soit ; car la liqueur pourroit se blanchir , & auroit de la peine à se clarifier : il ne faut donc les y mettre , que lorsque vous y aurez mis votre eau-de-vie : il faut aussi le colorer avec un peu de caramel , mais beaucoup moins que l'eau d'or. Vous pourrez , si vous voulez , ne la colorer que quand elle sera claire. Quand votre eau-de-vie & vos amandes seront dans le syrop , vous la passerez à la chauffe ; & lorsqu'elle sera claire fine , vous la mettrez dans une grande bouteille , pour donner au dépôt le tems de se faire , s'il s'en fait ; mais cette liqueur dépose ordinairement ; & quand vous l'aurez laissée réposer quelque tems , si elle a déposé , vous la soutirerez , & remettrez votre liqueur ainsi clarifiée dans d'autres bouteilles. L'eau de noyau peut se faire avec l'amande de pêche , ou d'abricot , celle de cerise , ou de prune ; mais ce qu'il y a d'incommode , c'est que ces noyaux n'ayant pas une grande amertume , on est obligé de les faire infuser : d'ailleurs , ou ils sont trop secs , ou ils ne le sont pas. S'ils le sont trop , ils se fondent en huile ; s'ils ne le sont pas assez , ils ont trop de lait , blanchissent la liqueur , l'empêchent de se clarifier comme il faut , & lui donnent un goût fade & insipide. Si vous les faites sécher , comme ils n'étoient pas mûrs , ils se gâtent ; & en les pilant , ils gâtent les autres , & la liqueur par conséquent. Le plus sûr & le meilleur est d'employer des amandes ameres que vous choisirez de l'année , fraîchement cassées : vous ôterez celles qui pourroient être gâtées ; car une amande gâtée donne à la liqueur un goût affreux. Les amandes vieilles la font sentir & lui donnent le goût d'huile : vous choisirez donc les plus fraîches & les meilleures. Vos amandes étant ainsi choisies , vous les pilerez à sec , parce que si vous y mettiez de l'eau , elles tourneroient en lait , & votre liqueur ne pourroit jamais se clarifier. Quand vos amandes seront pilées , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; &

quand il sera fondu , vous mettrez dans ce syrop l'eau-de-vie , que vous remuerez bien , pour que l'un & l'autre se pénètrent bien : ensuite vous mettrez dans ce mélange vos amandes pilées , pour passer ensuite le tout à une grande chauffe. Observez qu'il faut toujours mettre l'eau - de - vie dans ce syrop , avant que d'y mettre les amandes , parce que si vous mettiez les amandes dans le syrop , avant que l'eau-de-vie y eût été mise , infailliblement elles feroient le lait ; ce qui empêcheroit entièrement la clarification de votre liqueur : une partie de ces amandes ayant la disposition , par le pilon , de se tourner en huile , & l'autre n'étant pas si échauffée conservant son lait , on donneroit tout-d'un-coup à l'eau de noyau toutes les mauvaises qualités de nébuleuse & d'huileuse , contre lesquelles nous nous efforçons de prévenir nos lecteurs. Enfin , quand votre liqueur sera faite , ainsi que nous venons de le dire , vous la ferez passer à une grande chauffe ; & quand elle sera claire , votre eau de noyau sera faite. Cette liqueur n'a d'abord pas besoin de la distillation ; & si on se sert des amandes amères d'amandier , elle n'a pas besoin non plus d'infusion ; elle prend autant de goût de fruit , qu'il lui en faut , en passant à la chauffe sur les amandes pilées. Je suppose qu'on veuille faire d'une livre de syrop , deux pintes d'eau d'abricot. Vous mettrez cette livre de syrop dans une pinte , dont vous remplirez le reste d'eau. Vous y ajouterez encore un poissôn d'eau , avec lequel vous rinserez la pinte ; & après , vous mesurerez une pinte d'eau-de-vie , que vous mettrez dans le syrop , avec huit amandes ou noyaux pilés ; & lorsque vous aurez bien mêlé le tout , vous pourrez le colorer ou attendre que votre liqueur ait déposé ; & quand vous l'aurez soutirée , vous la colorerez , & pourrez encore la passer à la chauffe , si elle n'étoit pas assez claire.

Abricots en dragées. Mettez dans un mortier de la gomme adraganth détrempée ; ajoutez-y de la

marmelade d'abricots , & vous y mettrez , de tems en tems , du sucre en poudre ; faites - en une pâte & maniez - la sur une table ; étendez - la avec un rouleau , la plus mince qu'il vous sera possible , ayant soin de poudrer du sucre dessus & dessous , de peur qu'elle ne tienne à la table ; coupez la avec un moule de fer - blanc fait exprès , soit en cœur , tresse , étoile , rond ou autrement , & la faites sécher à l'étuve ; menez - la sur le tonneau , & l'achevez de même que les autres dragées.

Abricots en sur-tout. Il faut prendre des abricots confits au liquide , de ceux qui sont entiers , que vous mettez égoutter de leur syrop ; vous prenez un abricot entier , que vous fendez par le côté , pour qu'il s'ouvre par la moitié , sans se détacher tout-à-fait , & l'appliquez sur un autre entier ; de façon qu'il l'entoure entièrement , & que les deux paroissent n'en faire qu'un ; ensuite vous les retrempez légèrement dans le syrop , & les mettez égoutter sur des feuilles de cuivre ; poudrez - les par-tout avec du sucre fin que vous faites tomber avec le tamis , & mettez - les à l'étuve pour les faire sécher ; lorsqu'ils seront secs d'un côté , il faut les mettre sur un tamis du côté sec , & les repoudrer de l'autre ; remettez - les à l'étuve , pour achever de les faire sécher ; vous les conserverez dans une boîte garnie de papier blanc , dans un endroit sec.

Abricots. (Glace d') Prenez une douzaine d'abricots bien mûrs , que vous écrasez avec la main , & que vous jetterez dans une chopine d'eau ; il faut les laisser infuser pendant une heure ou deux ; vous les passerez au travers d'un tamis en les pressant sans remuer , pour en exprimer tout le jus ; vous y mettrez ensuite une demi-livre de sucre ; lorsqu'il sera fondu , vous mettrez votre eau dans une salbotière , pour faire prendre à la glace , comme il est dit à l'article des Glaces.

Abricots glacés en fruits. Prenez la quantité d'abri-

tots que vous jugerez à propos , suivant ce que vous en voulez faire ; qu'ils ne soient pas trop mûrs ; ôtez-en la peau & les noyaux ; coupez-les par morceaux , pour les mettre dans une poêle avec une livre de sucre fin pour une livre de fruit ; faites-les cuire à grand feu , en les remuant toujours avec la spatule , jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade ; lorsque votre marmelade commence à se lier , vous l'ôtez du feu pour écraser ceux qui ne sont pas fondus ; remettez - la sur le feu pour lui donner quelques bouillons ; elle sera faite , quand vous aurez trempé un doigt dedans & qu'appuyant le pouce contre ils se collent ensemble : lorsque votre marmelade sera froide , vous la mettrez dans une salbotiere pour la faire prendre à la glace ; quand elle sera prise , vous la travaillerez bien & vous la mettrez dans des moules pour lui faire prendre la figure des fruits naturels ; enveloppez tous les moules avec du papier , & mettez-les à la glace pilée en neige mêlée avec du sel ou du salpêtre ; vous aurez soin que le vaisseau où vous les mettrez , soit percé & qu'il ne retienne pas l'eau : avant que de les servir , vous leur donnerez la couleur d'abricots que vous mettrez dessus avec un petit pinceau , un peu de gomme-gutte , où vous ajouterez un peu de cochenille ou du carmin , comme pour faire une couleur d'abricot en plein vent.

Abricots jaunes. (Compôte d') Dans leur premiere nouveauté on les laisse sans les peler ; mais dans la suite vous les tournez & ôtez le noyau ; vous les passez à l'eau , sur le feu , comme ceux qu'on veut confire : quand ils montent au-dessus , & qu'ils sont mollets , vous les tirez & les faites rafraîchir ; ensuite vous les mettez égoutter , puis au petit sucre clarifié , & leur faites prendre trois ou quatre bouillons. Il faut les bien écumer ; & si le syrop n'est point assez cuit , vous lui donnerez à part encore quatre à cinq bouillons , & le verserez sur vos fruits ; & quand ils seront froids , vous les dresserez dans un compôtier pour les servir : s'ils n'avoient pas pris

assez de sucre, vous pourriez leur donner encore quelques bouillons, & de même au syrop, supposé qu'il y en eût trop; & vous le verserez ensuite sur votre fruit.

Abricots jaunes confits au liquide. Prenez des abricots qui approchent de leur maturité; il faut les peler & leur faire une incision par le bout, pour faire sortir le noyau, en le poussant avec la pointe d'un couteau par le côté de la queue; après que vous aurez ôté les noyaux, vous peserez les abricots pour mettre autant pesant de sucre; faites bouillir de l'eau & mettez-y un moment les abricots pour leur faire faire deux bouillons, jusqu'à ce qu'ils commencent à fléchir sous les doigts; vous les retirez doucement dans de l'eau fraîche, & vous les faites égoutter sur un tamis; mettez le sucre que vous avez pesé dans une poêle, pour le clarifier & le faire cuire à la grande plume; ensuite vous y mettez doucement les abricots pour leur faire prendre deux bouillons, & les retirez du feu; il faut les laisser douze heures dans leur syrop; pour prendre sucre; après retirez-les pour les mettre égoutter, & remettez le sucre sur le feu, pour lui donner une vingtaine de bouillons; remettez les abricots dans le sucre sans les faire bouillir, jusqu'au lendemain que vous les finirez, en leur donnant six ou sept bouillons; quand ils seront à demi-froids, vous les mettrez dans les pots.

Abricots jaunes confits au sec. Ayez des abricots un peu plus d'à-moitié mûrs, que vous pelez proprement, & les jetterez à mesure dans de l'eau fraîche, après que vous aurez ôté les noyaux; il faut les faire confire de la même façon que les précédens; lorsqu'ils seront confits & refroidis dans le sucre, vous les mettrez sur un clayon pour les faire égoutter, & ensuite sur des feuilles de cuivre, pour les poudrer par-tout de sucre fin que vous faites tomber dessus avec un tamis; mettez-les à l'étuve pour les faire sécher; après que le dessus sera sec, vous les mettrez sur un tamis posé sur le côté sec,

& repoudrerez l'autre côté de la même façon ; remettez à l'étuve jusqu'à ce qu'ils soient bien secs , & également ; quand ils seront froids , vous les mettrez dans des boîtes garnies de papier blanc , & des morceaux de papier entre les abricots , & les tiendrez dans un endroit sec ; il faut les changer de papier , s'il leur survenoit de l'humidité. Pour le mieux , prenez des abricots confits au liquide , que vous mettez au sec de la même façon , à mesure que vous en avez besoin.

Abricots jaunes. (Marmelade d') Vous prendrez des abricots bien mûrs ; vous les pelerez & ôterez les noyaux ; vous les dessécherez sur le feu , & en pelerez quatre livres : ensuite vous ferez cuire quatre livres de sucre à la perle , & vous y mettrez votre fruit ; il faut le bien remuer avec une spatule , & le faire cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons ; ensuite après les descendre de dessus le feu , les laisser reposer un quart-d'heure , puis le mettre dans les pots.

Abricots mûrs confits. Prenez des abricots point trop mûrs que vous pelez & fendez par la moitié ; ôtez-en le noyau , pesez ce que vous avez d'abricots , & mettez autant de sucre dans une poêle , que vous faites cuire à la grande plume ; mettez-y les abricots , & ne leur faites prendre qu'un bouillon pour jeter leur eau ; ôtez-les du feu ; deux heures après , vous les remettrez sur le feu pour les faire bouillir , jusqu'à ce qu'ils n'écument plus ; retirez-les du feu , pour les laisser dans leur syrop pendant vingt-quatre heures ; ensuite vous les retirerez légèrement avec une écumoire pour les faire égoutter ; remettez le syrop sur le feu pour le faire bouillir , jusqu'à ce qu'il soit cuit au perlé ; mettez les abricots dans une terrine , & le syrop par-dessus , pour les laisser vingt-quatre heures à l'étuve ; après , vous les mettrez refroidir & dresserez dans les pots.

Abricots mûrs pelés. Il faut prendre des abricots

qui ne soient ni trop mûrs ni trop verts : si vous les voulez faire entiers , il faut , avec un petit couteau , faire une petite taillade à la pointe de l'abricot & pousser le noyau par la queue ; & quand vous en aurez quatre livres de préparés , vous aurez de l'eau bouillante sur le feu & vous jetterez vos abricots dedans ; cela s'appelle *les faire blanchir* : prenez garde qu'ils ne se lâchent dans l'eau. Quand ils sont blanchis comme il faut , vous les ôtez bien proprement avec une écumoire , & les mettez dans de l'eau fraîche ; ensuite vous les faites égoutter sur un tamis , & vous clarifiez quatre livres de sucre que vous faites cuire à la plume : vous mettez vos abricots dedans tout doucement , l'un après l'autre ; vous les posez sur le feu & leur donnez deux ou trois bouillons seulement ; vous les retirez de dessus le feu , & les laissez refroidir ; & par là ils jettent leur humidité & leur eau , & prennent sucre ; vous égouttez le sucre & le faites rebouillir : quand il aura bouilli sept ou huit bouillons , vous y remettez vos abricots & leur donnez encore cinq ou six bouillons ; laissez-les reposer deux ou trois heures , ou , si vous voulez , jusqu'au lendemain : vous les acheverez & les garderez liquides avec leur syrop dans des pots ; & si vous voulez les faire secs , qui est ce qu'on appelle à *mi-sucre* , vous les dresserez sur des ardoises ou feuilles de fer-blanc , après que vous les aurez fait égoutter ; lorsqu'ils seront dressés , vous secouerez du sucre en poudre , au travers d'une toile de soie , par-dessus , & les mettrez à l'étuve ; lorsqu'ils seront secs de ce côté-là , vous les retournerez & les arrangerez sur un tamis ou clayon , & y secouerez encore du sucre en poudre au travers de votre toile de soie , ou d'étamine ; & lorsqu'ils seront secs tout-à-fait , d'une bonne manière , & qu'ils seront froids , vous pouvez les mettre dans des boîtes avec du papier blanc ; & si , au bout de quelque tems , ils devenoient humides , il ne faut

que changer le papier. N'oubliez pas, en pelant ou tournant vos abricots, de les jeter à mesure dans de l'eau fraîche.

Abricots. (Pâte d') Prenez six livres d'abricots bien mûrs, pelez-les, & les mettez dans une poêle bien propre; desséchez-les à petit feu: quand ils seront à moitié desséchés, vous ferez cuire trois livres de sucre à la forte plume; vous le verserez sur les abricots, & vous remettrez votre poêle sur le feu: il faut bien remuer avec une spatule, jusqu'à ce que vous voyiez qu'elle soit cuite à sa cuisson.

Abricots. (Ratafia d') Prenez un demi-cent d'abricots bien mûrs, coupez-les par morceaux; cassez les noyaux pour en prendre les amandes que vous pelez & coupez par petits morceaux, mettez les abricots dans une poêle avec une pinte de vin blanc, que vous faites bouillir à petit feu jusqu'à ce que les abricots aient rendu tout leur jus; mettez-les égoutter sur un tamis, pour en tirer tout le clair; vous mettrez le jus des abricots dans une cruche avec autant d'eau-de-vie que de jus, & un quarteron de sucre par une pinte de liqueur; ajoutez-y les noyaux d'abricots avec un peu de cannelle, bouchez bien la cruche, & laissez infuser ce ratafia pendant quinze jours ou trois semaines; ensuite vous le passerez à la chauffe, & le mettrez dans des bouteilles bien bouchées.

Abricots. (Syrop d') Mettez dans une poêle une trentaine d'abricots bien mûrs avec trois chopines d'eau, faites-les bouillir sur un bon feu jusqu'à ce que les abricots soient en marmelade; vous les mettrez sur un tamis avec une terrine dessous pour en recevoir tout ce qui en passera; mettez tout ce jus d'abricot dans une chauffe, pour le tirer au clair; il faut peser ce qui a passé au travers de la chauffe: si vous en avez deux livres, vous le mettrez avec une livre de sucre clarifié; vous vous réglerez sur cette dose, suivant la quantité que vous en aurez; mettez le sucre avec le jus d'abricots pour les faire bouillir ensemble jusqu'à ce qu'ils soient réduits en

syrop : étant à demi-froids , versez - le dans les bouteilles pour vous en servir au besoin. Ce syrop ne peut se conserver que peu de tems. Si vous en voulez faire pour l'hiver , vous mettrez deux livres de sucre pour une chopine de jus de fruit , & le finirez de la même façon.

Abricots tapés. Ayez un cent de beaux abricots presque mûrs , faites-leur une incision du côté de la queue ; faites sortir le noyau en le poussant avec la pointe d'un couteau par le côté de la tête ; il faut casser les noyaux pour en tirer l'amande entière , que vous pelez proprement & mettez à part ; mettez vos abricots dans une eau bouillante , pour les faire blanchir jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts , & vous les retirerez à l'eau fraîche ; sur une livre d'abricots , vous ferez cuire une demi-livre de sucre au petit lissé ; mettez-y les abricots , pour leur faire prendre deux bouillons couverts : après les avoir écumés , vous les mettrez dans une terrine jusqu'au lendemain que vous remettrez le sucre dans une poêle , pour le faire cuire à la grande plume : mettez-y les abricots avec leurs amandes que vous avez mis à part ; faites-leur faire un bouillon dans le sucre , & les ôtez du feu , pour les remettre dans la terrine jusqu'au lendemain que vous les retirerez de leur syrop avec les amandes , pour les mettre égoutter ; remettez une amande dans chaque abricot , & les posez à mesure sur le côté , dessus des grilles pour les faire sécher à l'étuve ; quand ils seront secs d'un côté , vous les retournerez de l'autre : ils s'applatiront d'eux-mêmes , sans les taper ; après qu'ils seront également secs , vous les conservez dans des boîtes garnies de papier blanc dans un endroit sec.

Abricots verts à l'eau-de-vie. Il faut avoir des abricots verts préparés , comme nous le dirons , pour le liquide ; les passer à l'eau bouillante , pour les faire blanchir & reverdir , ensuite les mettre au sucre clarifié , leur donner sept ou huit bouillons couverts , les écumer & les mettre dans une terrine
jusqu'au

jusqu'au lendemain : après avoir donné sept ou huit bouillons au sucre , vous les jetez sur votre fruit. Le troisieme jour , vous égouttez le syrop de votre fruit , & vous lui faites prendre cinq ou six bouillons ; coulez en même tems vos abricots dans le sucre , & donnez-leur encore cinq ou six bouillons couverts ; il faut les ôter de dessus le feu , les écumer , les laisser refroidir , & les mettre dans des bouteilles , moitié syrop & moitié eau-de-vie par dessus , & les bien boucher. Ce fruit peut servir en compôte ; & on en peut tirer au sec.

Abricots verts au candi. Prenez des abricots verts confits , & bien séchés à l'étuve ; posez - les sur les grilles qui se mettent dans les moules à candi ; vous prenez du sucre suivant la quantité que vous avez d'abricots ; faites-le cuire au soufflé , & versez-le sur les abricots ; vous les mettrez à l'étuve jusqu'à ce qu'ils soient candis.

Abricots verts au caramel. Prenez des abricots verts confits à l'eau-de-vie , que vous mettez égoutter & sécher à l'étuve ; vous leur mettrez à chacun un petit bâton pour pouvoir les tremper dans un sucre cuit au caramel. A mesure que vous les trempez , vous les dressez sur un clayon , c'est-à-dire , vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon , afin que le caramel puisse sécher en l'air ; vous les dresserez sur une assiette de porcelaine garnie d'un rond de papier découpé.

Abricots verts au liquide. Etant bien nettoyés de leur bourre , blanchis & reverdis , vous mettez du sucre clarifié dans une poêle , la quantité qu'il en faut pour le fruit : vos abricots ayant été passés deux fois à l'eau fraîche , & égouttés sur des tamis , vous les coulez dans le sucre & vous leur donnez un petit bouillon ; ensuite vous les ôtez du feu pour les écumer , & vous les mettez dans une terrine ; qu'ils nagent un peu dans le sucre ; il faut observer que ce premier sucre doit être léger en cuisson. Le lendemain , vous les faites égoutter sur

une passoire ; vous donnez une douzaine de bouillons au sucre , & vous le versez sur votre fruit. Il faut continuer cette maniere , pendant deux ou trois jours , & l'augmenter de sucre clarifié à mesure que le fruit se nourrit. Pour finir vos abricots , il faut les mettre égoutter , & voir s'il y a assez de sucre : s'il n'y en a point assez , il faut y remettre du sucre cuit au même degré que celui dont vous venez de les retirer : vous remettez votre sucre sur le feu , & vous ferez cuire jusqu'à la grosse perle ; ensuite vous y coulez votre fruit , & vous lui donnez cinq ou six bouillons couverts : ôtez-les de dessus le feu , écumez-les bien ; & étant à demi-froids , empotez les. Il faut remarquer que l'on ne fait point grande provision de ce fruit , parce qu'il est sujet à s'engraisser dans les pots.

Abricots verts au sec. Vous faites confire des abricots verts de la même façon que les précédens. Il faut observer que ceux qui sont très-petits , ne peuvent point souffrir la lessive ; vous en ôtez le duvet , en les frottant avec du sel , sans vinaigre ; vous les faites blanchir & les laissez dans la même eau pour le faire reverdir ; après les avoir confits & mis dans les pots , lorsque vous en voulez tirer au sec , vous les mettez égoutter de leur syrop & les roulez dans un sucre fin , pour les mettre dans un tamis sécher à l'étuve.

Abricots verts blanchis ou lessivés. Pour ôter le duvet qui est sur les abricots verts , vous faites une lessive avec de la cendre de bois neuf passée au tamis ; vous en jetez quelques poignées dans une poêle avec de l'eau , que vous mettez sur le feu pour la faire bouillir quelque tems jusqu'à ce que la tâtant avec les doigts , vous la trouviez grasse & douce : mettez - y les abricots que vous aurez soin de bien remuer avec l'écumoire , pour que la cendre ne s'amasse point au fond : ensuite vous observerez , quand le duvet de l'abricot s'ôte aisément , de les retirer du feu ; vous les nettoyez un

à un ; que vous jettez à mesure dans l'eau fraîche ; lorsqu'ils sont tous nettoyés , vous prenez une épingle & les piquez en plusieurs endroits chacun ; vous les mettez dans de l'eau sur le feu , avec une pincée de sel , & le quart d'un verre de vinaigre , pour les faire reverdir ; vous aurez soin de couvrir la poêle & de les mettre sur un feu doux , pour qu'ils ne fassent que frémir ; lorsqu'ils sont verts , vous les jettez dans de l'eau tiède pour en ôter l'âcreté ; après que vous les aurez fait dégorger dedans , vous les mettez dans de l'eau fraîche pour les y laisser quelques heures ; ensuite vous les mettez au petit sucre , jusqu'au lendemain , que vous les verserez sur un égouttoir : donnez trois ou quatre bouillons au sucre que vous mettez sur les abricots pour les laisser encore jusqu'au lendemain ; & pour la troisième fois vous les augmenterez d'un peu de sucre clarifié ; & pour la quatrième , s'il y a suffisamment de sucre pour les finir , vous donnerez cinq ou six bouillons à votre syrop ; glissez vos abricots pour les faire cuire jusqu'à ce que le syrop soit au perlé. Il faut observer que tous les fruits qui sont au liquide , doivent tremper dans le syrop ; lorsqu'ils seront dans les pots , il faut faire un rond de papier pour en couvrir le fruit , & qu'il touche au fruit.

Abricots verts en compôte. Pelez vos abricots , ou mettez - les à la lessive , ou bien passez - les au sel : étant bien lavés & nettoyés de leur bourre , percez - les par le milieu , & jettez - les dans de l'eau fraîche : ensuite faites bouillir de l'eau sur le feu , & jettez - les dedans pour les faire blanchir. Quand ils seront blanchis , ce qui se connoît en les piquant avec une épingle , & qu'ils ne font point de résistance , ou qu'ils s'écrasent aisément sous les doigts , alors vous les tirez du feu , & les couvrez d'un plat & d'une serviette par - dessus , pour les faire reverdir ; ensuite vous les faites égoutter sur un tamis , & les mettez au petit sucre ; vous leur faites prendre trois ou quatre bouillons , en les

laissant prendre sucre, pendant une heure ou deux ; vous les remettrez sur le feu & leur donnerez cinq ou six bouillons ; vous les verserez dans une terrine ; & étant froids, vous les servirez en compôte. Si vous en faites pour plusieurs jours, il faut, le lendemain, donner cinq ou six bouillons à votre syrop. Hors de la saison, si vous voulez faire une compôte d'abricots verts, pourvu que vous en eussiez au liquide, cela vous seroit fort aisé ; il n'y auroit qu'à en prendre la quantité dont vous aurez besoin, & une partie du syrop, que vous remettriez dans une poêle avec un peu d'eau pour le décuire ; & lui ayant donné quelques bouillons, vous le verseriez sur vos abricots, pour les servir chauds ou froids, suivant que vous jugeriez à propos. Que si vous n'en aviez que des secs, vous ne laisseriez pas que d'en faire une fort bonne compôte, les mettant dans une poêle avec du syrop d'autres abricots verts, ou semblables, le décuissant, comme ci devant ; & après quelques bouillons, vous n'auriez qu'à dresser votre compôte, & la servir.

Abricots verts. (Marmelade d') Prenez des abricots verts, avant que le noyau soit formé, mettez-les dans une serviette avec du sel, & laissez les jusqu'à ce que le duvet en soit ôté ; ensuite mettez-les dans l'eau fraîche : il faut après cela les faire bouillir à gros bouillons jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets : faites-les égoutter, & passez-les à travers un tamis, recevant ce qui passera dans une poêle ; vous les ferez ensuite dessécher sur le feu, remuant & retournant soigneusement cette pâte de tout côté avec la gâche ou spatule ; en sorte qu'il n'y reste point d'humidité, & qu'elle commence à s'attacher à la poêle ; puis vous ferez cuire du sucre que vous délayerez avec votre marmelade, ayant pesé ce qu'il en faut, sçavoir livre pour livre. Il n'y a ensuite qu'à la faire frémir & l'empoter, ou la tirer au sec.

Abricots verts pelés. A l'égard des abricots verts qui se consistent pelés, il faut, après les avoir tour-

nés proprement , les jetter dans de l'eau fraîche. Vous faites ensuite bouillir d'autre eau dans laquelle vous les jetez ; & quand ils seront montés au-dessus , vous les descendrez & les laisserez refroidir dans leur eau. Vous les remettrez sur le feu pour les faire reverdir & blanchir , jusqu'à ce qu'ils quittent l'épingle , & vous les mettez au sucre , de la même manière que les précédens , tant pour le sec que pour le liquide.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les abricots verts sont irritans & resserrent le ventre , principalement ceux qui sont apprêtés à l'eau-de vie : ils ne conviennent qu'aux personnes dont l'estomac est foible & trop lâche , pourvu toutesfois qu'elles n'ayent pas une très-grande sensibilité , comme elle se trouve dans celles qui ont le genre nerveux attaqué & facile à irriter.

Les abricots mûrs sont adoucissans , nourrissans , un peu rafraichissans & relâchans. Le plus souvent il n'y a qu'une moitié de ce fruit qui soit mûre ; ainsi les personnes délicates ne mangeront que cette moitié sans la peau : elles préféreront l'abricot de plein-vent , qui est le plus succulent : celui d'espalier est sujet à être sec ou cotonneux.

L'abricot mûr cuit se donne , avec raison , aux personnes convalescentes & délicates , & parce que ce fruit a moins d'acide que la plupart des autres fruits , & parce qu'étant cuit , il acquiert un goût & un parfum relevés , qui plaisent assez généralement.

ACHE. (*Conserve d'*) Vous avez de l'ache , ou persil de Macédoine , dont vous prenez les feuilles les plus vertes ; vous les passez sur le feu & leur faites prendre trois ou quatre bouillons : ensuite vous l'égouttez bien , & la pilez dans le mortier étant bien pilée , vous la passez à travers le tamis. Vous faites cuire du sucre à la petite plume , & le bouillon étant abaissé , vous y jetez ce qui a passé par le tamis , & vous le délaye bien dans votre sucre. Vous travaillez votre conserve , comme nous l'avons dit

en parlant de la conserve d'abricots ; & quand il se fait une glace par-dessus , vous la vuidez dans les moules.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette conserve est incisive , stomachique , légèrement échauffante & apéritive : elle convient aux personnes dont l'estomac est foible , qui ont des glaires , des vents , qui sont sujettes à la fièvre , & aux jeunes filles dans les pâles couleurs.

AGNEAU. Cet animal est trop connu pour le décrire. Voici ce qu'on sert de cet animal ; la tête , la poitrine , les pieds , le quartier ; & ce qu'on appelle *issues* , qui sont la tête , le foie , le cœur , le mou & les pieds.

Agneau. (Issues d') Coupés par morceaux , blanchis un moment à l'eau bouillante , on les fait cuire à petit feu dans du bouillon avec un peu de beurre , sel & poivre. La sauce se fait avec trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait ; lorsque la sauce a été liée sur le feu , on y met un peu de verjus. On dresse la tête , la cervelle découverte , le reste de l'issue autour , & la sauce sur le tout.

Les *ris d'agneau* se servent comme ceux de veau , (voyez *Veau*;) La langue & la queue , comme celles de mouton. (Voyez *Mouton*.)

Agneau. (Pieds d') Echaudés & cuits jusqu'à ce qu'ils soient mollets , on en ôte l'os du milieu , on met à sa place une face faite de rouelle de veau , petit lard , moëlle de bœuf , sel & poivre. On les trempe ensuite dans des œufs battus ; on les panne , on les frit , & on les sert garnis de persil frit.

Agneau. (Poitrine frite d') On la coupe par morceaux qu'on fait tremper dans parties égales de vinaigre & de verjus avec sel , poivre , girofle , ciboule & laurier , pendant quatre heures. On trempe ces morceaux dans une pâte fine & claire de farine , vin blanc & jaunes d'œufs , puis on la frit à la poêle avec le beurre ou le sain-doux.

Agneau. (Quartiers d') Celui de devant est plus délicat que celui de derrière ; l'un & l'autre se servent rôtis. On les sert aussi en fricandeau glacé , en frican-

deau avec un ragoût d'épinars. On les déguise , après avoir été servis , en rôt , en filets , en blanquette ; en filets à la bechamel.

Pour mettre les filets en *blanquette* , on met dans une casserolle un morceau de beurre , des champignons coupés , un bouquet garni , une pincée de farine mouillée de bouillon. On fait cuire les champignons jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce. On met ensuite les filets avec trois jaunes d'œufs délayés dans du lait ; on fait lier la sauce sans qu'elle bouille , & on met un filet de verjus ou vinaigre. La *bechamel* n'est autre chose que de faire réduire de la crème en consistance de sauce , observant de la tourner , pour qu'elle ne se mette point en grumeaux , & d'y mettre les filets assaisonnés de bon goût , comme pour la *blanquette*.

Agneau (Tête d') , appelée *braise blanche*. Prenez deux têtes avec leurs collets ; ôtez les mâchoires & le museau ; faites-les blanchir dans une marmite avec du bouillon , demi-septier de vin blanc , moitié d'un citron coupé par tranches , la peau ôtée , ou du verjus en grains , si c'est la saison , bouquet des fines herbes , racines. Couvrez-les de bardes de lard ; & après la cuisson , servez avec une sauce piquante.

On peut encore les servir cuites de même avec la sauce à l'Espagnole , la ravigotte , la poivrade , ou avec le bouillon de leur cuisson , dans lequel on aura délayé trois jaunes d'œufs avec une pincée de persil hachée , après avoir lié cette sauce sur le feu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'agneau que l'on a tué tandis qu'il têtait encore , ou depuis un mois jusqu'à deux , car c'est sur tout à cet âge que l'on prend ceux que vendent les rôtisseurs , & qu'on accommode des diverses manières indiquées , est relâchante & peu propre à nourrir des gens qui travaillent de corps ; c'est un mucilage qui a à peine pris de la solidité , & qui donne par la digestion un suc visqueux. Les estomacs glaireux , pituiteux , foibles , comme sont ceux des personnes qui ont

les fibres lâches & des convalescens ne digerent pas cet aliment qui augmente la foiblesse & le relâchement des fibres des l'estomac , diminue ou anéantit l'activité des sucs digestifs déjà trop aqueux , & est incapable de donner de la force. Cette chair est humectante , adoucissante , rafraîchissante pour les constitutions fortes, les estomacs chauds , les gens qui ont une bile âcre. On regarde l'agneau rôti comme moins aqueux , moins humectant que celui qui est bouilli ; cependant il donne le devoiement à beaucoup d'enfans , & même de jeunes gens , qui abondent déjà en sucs aqueux , tandis que l'agneau bouilli ne le fait pas : ainsi il est mieux de ne le donner d'aucune façon aux enfans , aux convalescens & aux personnes qui ont l'estomac foible & la fibre lâche.

AIGRE *de cedra*. Voyez *Cedra*.

AIL : plante bulbeuse , usuelle , chaude , âcre & d'un goût très-fort. Ses feuilles tendres s'emploient quelquefois dans les ragoûts , ainsi que dans les fournitures des salades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'ail anime la circulation , augmente la transpiration , donne de l'appétit , rend la digestion plus prompte : il préserve des maladies vermineuses , putrides , scorbutiques ; il en dissipe les légers commencemens ; il est apéritif , stomachique & cordial : aussi , quand on le prend en petite quantité , & comme assaisonnement , est-il salutaire à la plupart des tempéramens.

AILERONS : se mettent en *tourte* ; on les épluche , on coupe le bout. On les arrange sur une abaisse de pâte commune , garnie de lard , rapé avec sel , poivre , épices & un peu de fines herbes : on les garnit de champignons , morilles , culs d'artichauts recouverts de bandes de lard & tranches de veau. La tourte couverte d'une même abaisse que dessus , frotée d'un jaune d'œuf battu , se met au four. Quand elle est cuite , on la découvre , on en tire les bardes de lard & le veau ; on la dégraisse , & on y met un coulis clair de veau & jambon , pour servir. On en fait aussi des terrines *à la purée*

verte , comme celles de tendrons de veau. Voyez les articles aux *Champignons & Mousserons*.

Les ailerons cuits à la braïse & égouttés se mettent dans une terrine ; & l'on verse par-dessus un un ragoût de mousserons & champignons. (Voyez *Ragoût*.) On en fait encore de terrines aux *marrons & navets* , comme celles de queues de mouton. (Voyez *Marons & Navets*.)

— OBSERVATION MÉDECINALE.

Dans les petits ailerons , il n'y a presque pas de chair ; on n'y trouve à manger que de la peau qui est difficile à digérer & peu nourrissante. Les gros ailerons ont un peu plus d'une chair assez délicate , mais le plus souvent visqueuse , que doivent s'interdire les personnes qui ont l'estomac foible.

ALBRAN , ou HALBRAN : jeune canard privé ou sauvage , qu'on regarde comme tel jusqu'en Octobre ; après quoi , on l'appelle *canard*. On en fait en ragoût. Bien retrouffés , on les passe à la casserole , au beurre ou au lard , avec champignons , truffes & culs d'artichauts. Le lard , ou beurre ôté , on les fait cuire dans le bouillon avec fines herbes , sel & poivre ; sur la fin de la cuisson , on jette un verre de vin qu'on laisse bouillir un instant : on ajoute un coulis brun & l'on sert.

ALOSE : poisson de mer , qui souvent remonte dans les rivières au printems , où , de sèche & maigre qu'elle étoit , elle devient grasse , charnue & délicate. On la sert au *court-bouillon* à sec avec son écaille , bien assaisonnée de persil ; en *étuvée* ; *rôtie* , soit sur le gril ou à la broche.

Alose au court-bouillon. On la fait cuire dans le vin rouge ou blanc , avec un peu de vinaigre , sel , poivre , laurier , oignons piqués de girofle , avec du citron vert & beurre bien frais. On la sert à sec sur une serviette pour entremets.

Cuire à moitié dans le même court-bouillon , on la fait rôtir sur le gril & mitonner ensuite dans du beurre roux , assaisonnée avec un filet de vinaigre & persil verd ; & elle se sert pour entrée.

Alose rôtie : s'écaille ; on l'incise légèrement , on la frote de beurre & sel , & on la fait rôtir à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit de belle couleur. On peut la servir à l'oseille cuite avec sel , poivre , bon beurre & un peu de persil & de cerfeuil. On la sert aussi avec un ragoût de champignons , ou avec une sauce faite avec beurre frais , ciboules , persil haché , le tout passé à la casserole , assaisonné de bon goût. On fait mitonner l'aloise dans cette sauce qu'on lie avec le foie délayé , ou bien avec un peu de farine frite , si l'on veut servir le foie en garniture.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'aloise très-fraîche , ferme , sans être coriace , & d'un bon goût , est un mets sain & succulent : celle qui n'est pas fraîche , a plus ou moins d'âcreté , est irritante & échauffante. Les personnes très-sensibles , & qui ont des affections de nerfs , des maladies de peau , ne doivent pas manger de cette dernière , non plus que de celle que l'on a salée pour la conserver.

ALOUETTE : oiseau connu d'un goût assez délicat : on le sert en ragoût , en tourte , rôti , en salmi , en caisse , &c.

Alouette en caisse. Coupez les ailes & les pattes ; fendez-les sur le dos , pour tirer tout ce qu'elles ont dans le corps ; ôtez de cette vidange les gésiers ; faites une farce du reste avec lard rapé , moëlle de bœuf , foies gras , champignons , fines herbes , sel , poivre & muscade ; le tout bien haché , & pilé ensuite au mortier. Liez cette farce avec quelques jaunes d'œufs , selon la quantité ; farcissez vos alouettes , & les faites cuire à la poêle. Lorsqu'elles sont cuites , faites une caisse de papier ou de pâte , couvrez le fond de farce ; mettez vos alouettes , que vous recouvrez de farce. Panez - les légèrement , & mettez au feu pour leur faire prendre couleur. Servez avec une sauce hachée & jus d'orange pour entrée , ou à sec , pour hors-d'œuvre. On les met aussi en coques , aux œufs , & en pâté.

Alouette en ragoût. On passe les alouettes vidées au roux avec un peu de lard & de farine. Ensuite on

les met cuire dans le bouillon assaisonné de sel, poivre, paquet de fines herbes, champignons, morilles. Quand elles sont à moitié cuites, on y met un verre de vin blanc; & , lorsqu'elles sont cuites, un peu de jus d'orange avant de servir.

Alouette en salmi. Prenez les débris des alouettes rôties, ôtez - en les têtes, gésiers & tout ce qu'elles ont dans le corps; pilez le tout avec les rôties dans un mortier: délayé avec de bon bouillon, passez ce coulis à l'étamine, & l'assaisonnez de sel, gros poivre, avec un peu de rocamboles écrasée, un filet de verjus; mettez dedans les alouettes entières, & les faites chauffer sans bouillir. Servez avec des croûtons frits.

Alouette en tourte. On met avec du lard rapé les gésiers, foies & cœurs dans le fond de la tourte, & on met par dessus les alouettes sans tête ni pieds, passées à la casserolle avec beurre, persil, ciboules, champignons, le tout haché; & l'on fait la tourte à l'ordinaire.

Alouette pour rôti. On écorche la tête; on les pique ou on les barde: on les fait rôtir, & on met dessous des rôties pour recevoir ce qui en tombe.

OBSERVATION MÉDICINALE.

L'alouette jeune, en chair, & tendre, est un aliment savoureux, sain, assez facile à digérer; & il faut avoir attention, en les mangeant, de ne pas avaler les petits os, qui, en picorant les entrailles, causent des coliques, qu'on attribue mal-à-propos à la qualité de la chair: ces petits os peuvent, en s'arrêtant dans les plis & les courbures des intestins, occasionner encore d'autres maux.

ALOYAU: pièce de bœuf prise le long des vertèbres au haut-bout du dos de l'animal.

Aloyau à la braise. Prenez l'aloyau où il y aura le plus de filet. Dégraissez-le & le piquez de gros lard. Bien assaisonné de fines épices, fines herbes, persil & ciboules hachées, avec truffes & champignons. Mettez-le dans une marmite de sa grandeur, dont le fonds

sera garni de bardes de lard & de tranches de bœuf maigre, épaisses d'un doigt & bartuës, assaisonnées de fines épices, fines herbes, oignons, carottes, citron, laurier, poivre & sel. Ficelez l'aloyau, & mettez le filet en dessous Garnissez par-dessus comme dessous, & fermez la marmite que vous avez garnie de pâte tout-au-tour. Servez-le après qu'il aura été égoutté, sous un ragoût de ris de veau, foies gras, crêtes, champignons, truffes, mouffrons, pointes d'asperges & culs d'artichauts; passez au lard fondu & mouillez d'un bon jus que l'on lie ensuite avec coulis de veau & de jambon.

On le sert aussi avec une sauce faite de jambon haché, ciboules, persil, truffes, champignons, mouffrons; passez ensemble au lard fondu, mouillez de bon jus, & liez comme ci-dessus.

On le sert aussi avec des ragoûts de chicorée, petits oignons, céleri & concombre.

On accommode les filets d'aloyau rôtis aux cardes, au céleri, à la chicorée, aux concombres.

Aloyau aux cardes. On fait blanchir des cardons d'Espagne avec de l'eau & un peu de vinaigre; on les pare; on les fait cuire dans un blanc bien assaisonné avec de la graisse de bœuf & moitié d'un citron en tranches. On les égoutte ensuite. On leur fait faire un bouillon dans une bonne essence, & on les sert avec les filets. La méthode est la même pour les filets au céleri & à la chicorée.

Aloyau rôti. Il doit être mangé un peu rouge; il n'en est que plus tendre & de meilleur goût.

Pour ceux qui l'aiment plus cuit, on le coupe par tranches & l'on fait une sauce avec un peu d'eau, sel, poivre, vinaigre & ciboules hachées; ou avec trois ou quatre anchois hachés, avec sel, poivre, jus de bœuf, & quelques capres. On sert cette sauce chaude.

On peut encore, si l'on ne sert pas l'aloyau dans son jus, enlever le filet, le couper par tranches minces qu'on met dans une casserole avec une sauce de capres, anchois, champignons, pointe d'ail ha-

chés, passés au beurre & mouillés de bon coulis. La sauce dégraissée, on l'assaisonne ; on met le filet avec le jus de d'aloiau. On fait servir chaud sans bouillir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'al-yau est une des parties du bœuf les plus succulentes, les plus nourrissantes, quand elle n'est pas trop cuite : il ne convient qu'aux bons estomacs & aux gens qui se portent bien, parce que la chair en est ferme & les sucs un peu âres.

AMANDES à l'Angloise. (Grillage d') Prenez une livre d'amandes douces ; passez-les à l'eau bouillante, & les pelez ; mettez-les ensuite dans de l'eau fraîche, & les égouttez ; faites fondre une livre de sucre & jetez y vos amandes ; faites cuire le tout ensemble jusqu'à ce qu'elles pétillent & qu'elles commencent à roussir ; ayez de la nompaille toute prête ; versez vos amandes sur un clayon ; & jetez promptement de la nompaille par-dessus ; renversez-les sur un plat ; & remettez encore de la nompaille par-dessus, pour qu'il y en ait par tout : séparez un peu vos amandes avec une fourchette, pour que votre grillage ne soit point matériel ; quand elles seront froides, vous les mettez à l'étuve, pour vous en servir quand vous voudrez.

Amandes à la praline. Faites fondre dans une poêle une demi-livre de sucre avec un peu d'eau ; mettez-y une demi-livre d'amandes douces avec leur peau, que vous aurez frottées dans un linge propre pour en ôter la poudre ; faites-les bouillir sur un bon feu avec le sucre, en les remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles pétillent : lorsque le sucre commence à se colorer, vous les retournez doucement & également avec la spatule, pour leur donner le tems de se colorer ; lorsque l'amande est luisante, & qu'elle a ramassé tout le sucre, vous l'ôtez du feu, & la mettez à l'étuve ; deux heures après vous l'ôtez de la poêle, pour vous en servir.

Amandes à la praline blanche. On fait encore des

pralines blanches : pour cela , il faut échauder & peler les amandes , les passer dans du sucre cuit à café , leur faire prendre ensemble un ou deux bouillons , & pratiquer , quant au reste , la même chose que ci-dessus , c'est-à-dire les remuer & retourner continuellement , afin que le sucre s'y attache bien des tous côtés. On peut aussi , si l'on a un pot à perlé pour les dragées , ou autre semblable invention , y mettre du sucre cuit à perlé , & le faire dégoutter sur les amandes , le faisant tenir par quelqu'un , jusqu'à ce qu'elles soient assez chargées.

Amandes à la praline grise. Prenez une livre de sucre que vous faites fondre avec un peu d'eau : quand il est fondu , vous y jetez une livre d'amandes que vous faites bouillir ensemble jusqu'à ce qu'elles pétillent ; alors vous les retirerez de dessus le feu , & les remuerez toujours bien avec la spatule. Si vous voyez qu'il y ait du sucre de reste , vous le mettrez tant soit peu sur le feu , pour le réchauffer , afin qu'il s'attache entièrement aux amandes , continuant de les remuer toujours jusqu'à la fin : ces pralines sont grises. Il faut remuer les amandes dans un torchon ou une serviette , pour en ôter la poudre , avant que de les mettre dans le sucre.

Amandes à la praline rouge. Pour les faire rouges , vous prenez trois quarterons de sucre que vous faites fondre avec un peu d'eau : ensuite vous y jetez vos amandes & vous les faites bouillir , de même que ci-dessus , jusqu'à ce qu'elles pétillent , ayant soin de les remuer de tems en tems , afin qu'elles ne s'attachent pas à la poêle ; quand elles pétillent , vous les retirez de dessus le feu , & les remuez toujours bien jusqu'à ce qu'elles aient pris tout le sucre qu'elles peuvent prendre , sans les remettre sur le feu ; puis vous les çiblez , & vous remettrez dans la même poêle le sucre qui tombera du crible , avec encore un quarteron de sucre & un peu d'eau , pour faire fondre le tout. Faites - le cuire à café , puis mettez-y de la cochenille préparée , ce qu'il en faut , pour lui donner une belle couleur. Vous

le ferez encore cuire sur le feu , pour le faire revenir à café , parce que la cochenille l'aura décuît : étant à café , vous y jetterez vos amandes & vous l'ôterez en même tems de dessus le feu ; vous remuerez toujours comme la première fois , jusqu'à ce qu'elles soient séchées. Si l'on veut faire une plus grande quantité de ces pralines à la fois , il n'y a qu'à augmenter la dose du sucre à proportion : cela va livre pour livre ; ce qu'on entend par de la cochenille préparée , c'est de l'eau dans laquelle on a fait bouillir de la cochenille , avec de l'alun & de la crème de tartre. On s'en sert pour tout ce qu'on veut rougir , soit gelée , blanc-manger , marmelade ou autre chose.

Amandes à la Siamoise. Vous prenez des amandes que vous faites roussir dans votre four ; ensuite vous faites cuire du sucre à perlé , & vous les jetez dedans , les remuant bien dans la poêle , sans les passer sur le feu : vous les tirerez sur une grille & les mettrez à l'étuve , si vous voulez les servir de cette façon , sinon , en les tirant de la poêle , vous les jetterez une à une dans du sucre en poudre. Vous remuerez toujours , afin qu'elles prennent bien du sucre de tous côtés ; puis vous les tirerez , & les mettrez à l'étuve sur du papier.

Amandes ameres en biscuits. Prenez environ un quarteron d'amandes ameres , & autant d'amandes douces , qui fait une demi-livre ; échaudez-les dans l'eau fraîche ; puis vous les pilerez au mortier , sans y mettre une goutte d'eau : il n'importe pas qu'elles deviennent en huile. Etant bien pilées , vous battrez avec une cuillère quatre ou cinq blancs d'œufs dans une terrine ; ensuite vous y mettrez votre pâte d'amandes , & la délayerez bien avec la cuillère ; après quoi , vous y mettrez une livre deux onces de sucre en poudre , en les mêlant bien avec la gâche ; puis vous les dresserez & sur du papier blanc avec deux couteaux , dont vous étendrez la pâte sur l'un , & formerez le biscuit de l'autre , de la grosseur du bout du doigt : ensuite

vous le mettrez cuire au four : il faut le mener à petit feu, au commencement ; & quand il est levé, il le faut pousser un peu plus vite. Quand il est cuit & qu'il a assez de couleur, il le faut ôter du four, & ne le point lever du papier qu'il ne soit froid : quand il sera levé, vous le mettrez chaudement à l'étuve.

Amandes. (Conserve d') Pelez un quarteron d'amandes douces, pilez-les dans un mortier ; & en les pilant, mettez-y un jus de citron : faites cuire une livre de sucre à la plume ; descendez votre poêle du feu ; blanchissez le sucre, & mettez les amandes dedans : mêlez bien le tout ensemble ; & quand il commence à prendre, vous le versez dans les moules.

Amandes. (Crème d') L'on met quatre onces d'amandes douces dans de l'eau bouillante, pour les peler : il faut les tirer & les rafraîchir dans de l'eau fraîche ; les égoutter & les bien piler, les arrosant d'un peu d'eau pour les maintenir en leur blancheur : ensuite avoir une chopine de bon lait, avec lequel on délaie le blanc de deux œufs frais, & quatre onces de sucre que l'on fait bouillir à petit feu, & consommer d'environ le quart, le remuant incessamment avec une spatule. Quand la crème commence à se former, on y ajoute les amandes qu'on fait bouillir huit à dix bouillons ; aussi-tôt il faut les passer par un tamis de moyenne grosseur, y joindre cinq ou six gouttes d'eau de fleur d'orange, & dresser votre crème sur une porcelaine, pour la servir froide, garnie autour d'un petit caramel, & même par-dessus, d'une grille que vous dresserez sur le cul d'une assiette après l'avoir frotté légèrement d'huile.

Amandes douces en biscuit. Faites des moules de papier blanc de la grandeur que vous voulez faire vos biscuits, en long ou en petit carré ; échaudez un quarteron d'amandes douces, & les mettez à mesure dans l'eau fraîche ; quand elles seront égouttées & bien essuyées, il faut les piler très-fin, & les arrosant d'un peu de blanc d'œuf, mettez-les

les dans une terrine avec deux jaunes d'œufs frais, un quarteron de sucre passé au tambour ; battez bien les amandes avec une spatule ; ensuite vous y ajouterez quatre blancs d'œufs frais fouettés , & une cuillerée de farine ; mêlez le tout ensemble , & dressez - le dans les moules. Glacez - le dessus des biscuits avec du sucre fin , où vous aurez mêlé un quart de farine. Cette farine essuie l'humidité des amandes. Mettez-les cuire dans un four doux ; quand ils seront bien montés & cuits de belle couleur , en les retirant du four , ôtez-les tout de suite de leur papier.

Amandes en massépains communs. Prenez trois livres d'amandes douces ; pelez-les dans de l'eau chaude ; égouttez-les, & les essuyez ; après quoi, vous les pilez dans un mortier de marbre , les arrosant de tems en tems de blanc d'œuf , afin qu'elles ne deviennent point en huile. Quand elles seront parfaitement bien pilées , vous clarifierez une livre & demie de sucre que vous ferez cuire à la plume ; ensuite vous y jetterez vos amandes , & vous incorporerez le tout ensemble avec la gâche ou la spatule , frottant au fond , & par-tout avec soin , de peur qu'il ne s'attache à la poêle , quoique hors du feu. Vous connoîtrez que votre pâte sera faite, si, en touchant du revers de la main , rien ne s'y attache : alors vous la retirerez de la poêle ; vous la mettrez sur une planche , y poudrant du sucre en poudre dessus & dessous , & vous la laisserez reposer & refroidir. Pour les travailler , vous en étendrez des abaisses d'une épaisseur raisonnable , sur lesquelles vous découperez vos massépains avec des moules les faisant tomber doucement , avec le bout du doigt , sur des feuilles de papier , pour les faire cuire. On ne leur donne le feu , que d'un côté ; & on les glace ensuite de l'autre côté , que l'on fait cuire de même. Il s'en fait de ronds , de longs , d'ovales , de frisés , en cœur ; vous pouvez aussi filer votre pâte & la passer à la seringue : vos massépains en prendront autant de noms particuliers , quoiqu'ils

ne différent que par la forme & par la maniere dont vous les aurez glacés.

Amandes en massépain d'après le royal. Prenez des amandes douces ; pelez - les ; mettez - les tremper trois jours dans de l'eau fraîche , & changez - les tous les jours d'eau. Il faut ensuite les piler dans un mortier de marbre : en les pilant , il faut les arroser d'un peu d'eau claire mêlée avec un peu d'eau de fleurs d'orange. Quand elles seront bien pilées , vous en peserez deux livres : vous ferez cuire une livre de sucre à la plume , & vous y mettrez vos amandes pilées , pour les faire dessécher à petit feu , jusqu'à ce que la pâte quitte la poêle ; ensuite vous l'ôterez de la poêle , & la mettrez refroidir ; après vous , la tournerez en anneau : vous prendrez deux blancs d'œufs , une once de sucre en poudre , & une goutte d'eau de fleurs d'orange ; il faudra battre le tout ensemble , mettre les massépains dedans , & les retourner ; les faire égoutter dessus le bord d'un plat , & ayant du sucre en poudre sur un plat d'argent , y mettre les massépains , en les remuant avec le plat ; alors vous les rangez sur du papier ; vous les faites cuire à petit feu ; & quand ils seront cuits , vous les laisserez refroidir ; puis vous les détachez.

Amandes en massépain en lacs d'amour. Ayez une demi-livre d'amandes douces échaudées que vous laissez tremper , pendant vingt-quatre heures , dans de l'eau fraîche ; après les avoir égouttées & essuyées , vous les mettez dans un mortier , pour les piler en les arrosant avec de l'eau de fleur d'orange ; mettez-les dans une demi-livre de sucre cuit à la grande plume , pour les faire dessécher sur un très - petit feu , jusqu'à ce qu'elles soient en pâte maniable ; & vous les mettez sur une feuille de papier blanc , poudrée d'un peu de sucre fin ; abattez la pâte , avec le rouleau , de l'épaisseur d'un écu ; coupez-en de longs filets carrés d'égale longueur , pour les tourner comme un 8 de chiffre , en laissant passer un bout de chaque côté ; ce qui formera vos lacs

d'amour : ensuite vous les trempez tous dans un sucre délayé avec du blanc d'œuf, poudrez-les partout de sucre fin, & dressez-les sur des feuilles de papier que vous mettrez sur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four doux.

Amandes en massépain léger. Prenez deux livres d'amandes douces, échaudez les & jetez-les dans de l'eau fraîche ; il faut les égoutter, les bien piler dans un mortier : vous ferez cuire deux livres de sucre à la plume ; vous y mettrez vos amandes pilées & vous les dessécherez à petit feu, jusqu'à ce que la pâte quitte la poêle ; vous la descendrez ensuite de dessus le feu ; vous la ferez refroidir sur une planche ; & quand elle sera froide, vous la mettrez dans un mortier ; vous y jetterez trois blancs d'œufs frais, & vous battrez le tout ensemble, pendant une demi-heure ; vous y mêlerez une poignée de sucre en poudre en la pilant. Vous y mettrez un peu de rapure de citron bien fine, de cannelle battue, ou de fleurs d'orange ; après quoi, il faut les seringuer d'un moule un peu gros, & les faire cuire à petit feu ; entorte qu'ils restent un peu blancs.

Amandes en massépains liquides. Faites une pâte, comme celle des massépains en lacs d'amour ; quand elle sera desséchée, mettez-la sur une feuille de papier blanc avec du sucre fin ; abattez-la de l'épaisseur d'un petit écu ; coupez-en des ronds de la grandeur d'une pièce de douze sols : enfoncez un peu le milieu de chaque rond avec le bout du petit doigt, pour y mettre à chacun, gros comme un pois, de quelle marmelade vous jugerez à propos, ou d'une bonne crème cuite bien liée ; frottez tous les bords de ces petits ronds avec un peu de jaunes d'œufs pour en coller deux ensemble, en leur faisant prendre la forme d'un bouton, sans que la marmelade paroisse. Faites-les cuire dans un four très-doux ; lorsqu'ils seront de belle couleur, retirez-les du four, pour glacer tout le dessus d'une glace blanche ; remettez-les au four pour faire sécher la glace.

Amandes en massépain royal. La pâte en est la même que pour les premiers. Vous en prenez un morceau que vous filez sur la table, de l'épaisseur d'un doigt; vous séparez cela en autant de parties qui puissent former un rond ou anneau autour de votre doigt, affermissant bien les deux bouts, afin qu'ils ne se détachent point. Vous passerez ces anneaux dans un blanc d'œuf, où vous aurez mêlé quelques cuillerées de marmelade d'abricots, & vous les roulez ensuite dans du sucre en poudre; vous les soufflerez en les retirant, afin qu'il n'y reste pas trop de sucre; & vous les rangerez sur du papier, pour les faire cuire au four, sans-dessus-dessous, parce qu'ils sont dès-lors glacés des deux côtés; il s'élèvera au milieu une bouteille en dôme qui fera un fort joli effet. Pour qu'il soit plus inmanquable, on pourroit, en dressant ses massépains, mettre au dessus du vuide de ces ronds, une petite boule de la même pâte, ou quelque petit fruit, comme cerise, framboise, pistache, ou autre.

Amandes en pralines. (*Grillage d'*) Prenez des amandes douces, pistaches & avelines, de chacune un quarteron; coupez les en quatre, sans les peler; ajoutez-y un quarteron d'écorce d'orange & de citron confit, que vous hacherez bien menu: ensuite faites fondre une livre de sucre avec un peu d'eau; & quand il est fondu, vous y jetez votre livre de composition préparée: faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que vos pralines pétillent; alors vous retirez la poêle de dessus le feu, & vous remuerez toujours avec la spatule: si vous voyez qu'il y ait un peu trop de sucre, vous remettrez la poêle tant soit peu sur le feu, pour que le sucre s'attache entièrement aux amandes, & pour les rendre plus rous-ses. Quand votre composition sera bien pralinée, vous aurez un moule de fer blanc fait en pyramide, que vous aurez fait faire exprès; il faut qu'il s'ouvre en deux, pour bien faire: ensuite vous jetez raisonnablement de votre composition toute chaude dans le moule; & vous avez un morceau de bois fait de la

même maniere que le moule ; enforte qu'étant mis mis dedans , il y ait tout autour l'espace d'un pouce de vuide , pour contenir la composition. Il faut remuer toujours le morceau de bois , & laisser ce qui est dans le moule , jusqu'à ce qu'il soit refroidi , puis retirer votre grillage de ce moule , & le mettre sur un tamis à l'étuve , pour l'entretenir séchement. On fait faire des pyramides de fer - blanc , de quelle façon l'on veut.

Amandes glacées. Prenez des amandes pilées , & jetez - les dans de la glace préparée auparavant ; qu'elle soit composée de blanc d'œuf , de sucre en poudre , de fleur d'orange , ou de citron & orange de Portugal ; vous les roulerez bien jusqu'à ce qu'elles aient pris leur glace ; & vous les dresserez ensuite sur une feuille de papier , pour les faire cuire au four , à petit feu , autant dessus que dessous.

Amandes. (Grillage d') Faites échauder une livre d'amandes douces ; pelez-les & les coupez en trois ; faites fondre une livre de sucre , avec un peu d'eau ; quand il est fondu , jetez y vos amandes coupées , jusqu'à ce qu'elles pétillent , & remuez - les toujours avec la spatule : quand elles seront à moitié pralinées , vous y mettrez de la rapure de citron & un peu de jus : quand vous voyez que votre grillage est d'une belle couleur , & que vous êtes prêt de le retirer , vous semez dans un plat , de la rompareille , du canelas , de l'anis , & vous jetez vos amandes toutes chaudes sur votre plat ; semez-en aussi une poignée par-dessus , & retournez bien le tout ensemble : quand il est froid , mettez-le à l'étuve sur un tamis , avec une feuille de papier dessous ; & pour le servir , vous le rompez par morceaux , de la grandeur que vous souhaitez , soit que vous le serviez à plat ou à gobelet.

Amandes. (Grillage blanc d') Prenez une demi-livre d'amandes douces & une demi-livre de pistaches ; échaudez - les & les pelez : coupez - les en quatre ; puis faites fondre une livre de sucre ; & quand il est cuit à la plume , vous y jetez vos aman-

des & vos pistaches ; vous les laissez bouillir jusqu'à ce qu'elles pétillent , & vous les remuez toujours avec la spatule ; & quand vous jugez qu'elles sont assez pralinées , vous les retirez du feu , pour voir si elles n'ont point trop de sucre : s'il y en a trop , il faut l'ôter , & remettre la poêle sur un petit feu ; il faut avoir toute prête une poignée de nompareille , de canelas , d'anis & de citron vert confits , que vous aurez haché bien menu ; jeter le tout petit-à petit dans la poêle , & remuer toujours , pour qu'il y en ait par-tout : prenez garde de ne pas laisser trop roussir votre grillage : le reste se fait comme le grillage roux. Vous vous servirez du moule de fer-blanc , si vous voulez ; sinon vous jetterez le tout sur un plat que vous aurez graissé d'un peu d'huile d'amandes douces , avec les doigts , & l'étendrez ; puis vous le couperez par morceaux que vous mettrez sur un tamis à l'étuve.

Amandes. (Lait d') Il faut échauder quatre onces d'amandes douces , les peler & les piler fortement , les arrosant , de fois à autre , d'un peu de lait ; les passer par un tamis de crin fin , & cependant faire bouillir une pinte de bon lait que l'on fait consommer environ de moitié ; pendant qu'il est tout chaud , il faut y mêler les amandes avec quatre onces de sucre en poudre , & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange , à quoi on donne seulement un bouillon ; puis le passer dans un tamis ; le dresser dans une porcelaine , & le servir.

Amandes lissées. Prenez des amandes douces & bien entières ; mettez - les sécher , pendant deux jours , dans l'étuve ; ensuite nettoyez les bien , en les fécouant dans une serviette : mettez-les dans la bassine branlante , avec un grand feu dessous , les remuant , un peu de tems , pour les faire bien sécher ; puis faites bouillir de la gomme arabique avec de l'eau sur le feu , en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit fondue : ôtez la du feu ; & mettez , suivant la quantité , la moitié de sucre clarifié , cuit à lissé , que vous mêlerez ensemble ; & chargez-en les aman-

des d'une couche, les remuant jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Il en faut mettre à chaque fois, environ un demi-septier; ensuite il faut mettre une autre couche de sucre cuit à lissé, sans gomme, & cela alternativement, jusqu'à huit ou dix couches, ayant soin de le faire sécher à chaque couche: quand la dixieme couche est sèche, vous ôtez les amandes de la bassine; vous la lavez avec de l'eau, & vous l'essuyez: quand elle est bien sèche, vous y remettez les amandes, & vous les continuez de sucre, jusqu'à ce qu'elles soient assez chargées, les menant sur la fin fortement, sans les faire sauter; ce qui les lisse: on les met à l'étuve pour les achever de sécher, & ensuite dans des boîtes, avec du papier; & on les tient dans un lieu sec.

Amandes soufflées. Vous prenez des amandes; & les ayant échaudées & pelées, vous les mettez dans du blanc d'œuf où vous les remuez; ensuite vous les jetez dans du sucre en poudre, & vous les tournez bien. Quand vous les aurez glacées une fois, si vous voyez qu'elles ne le soient pas assez, vous les remettrez de nouveau dans du blanc d'œuf, & ensuite dans du sucre en poudre; puis vous les dresserez sur une feuille de papier; & vous les ferez cuire au four, à petit feu.

Amandes soufflées au citron. Coupez par petits morceaux, de la grosseur d'une lentille à la reine, des amandes douces que vous aurez échaudées; mettez-les sur un plat avec du citron verd rapé, un blanc d'œuf, & du sucre en poudre suffisamment, jusqu'à ce que vous en puissiez former une pâte maniable: ensuite vous en prendrez de petits morceaux que vous roulerez dans les mains, pour en former des amandes de leur grosseur naturelle, que vous dresserez à mesure sur des feuilles de papier blanc, de la distance d'un doigt de l'une à l'autre; mettez-les cuire dans un four très-doux; quand elles seront de belle couleur, il faut les enlever toute de suite de dessus le papier.

Amandes vertes à l'Arlequine. Il faut prendre des amandes vertes à l'eau-de-vie que vous faites sécher à l'étuve; ensuite vous les trempez une à une avec une fourchette dans un sucre cuit au cassé, que vous tenez chaudement sur un feu doux, sans qu'il bouille, & mettez à mesure chaque amande dans de la nompareille de toutes couleurs; roulez-les dedans, pour qu'elles en soient bien garnies tout autour; vous les rangerez à mesure sur une feuille.

Amandes vertes à l'eau-de-vie. Vous ôterez le duvet à vos amandes, comme à celles qui sont confites; ensuite vous les mettrez dans de l'eau bouillante, & vous les tiendrez sur le feu, sans les faire bouillir; seulement qu'elles ne fassent que frémir. Vous aurez soin de couvrir la poêle, pour les faire reverdir; lorsqu'elles seront vertes, vous les changerez d'eau & les ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts; vous les mettrez égoutter sur un tamis: sur trois livres d'amandes, faites cuire une livre & demie de sucre au lissé; mettez-y les amandes pour les faire bouillir avec du sucre cinq ou six bouillons couverts; ôtez-les du feu, pour les écumer, & retirez-les doucement avec une écumoire, pour les mettre dans une terrine. Faites encore prendre neuf ou dix bouillons à votre sucre & versez-le sur les amandes. Laissez-les vingt-quatre heures dans leur syrop; quand elles auront pris sucre, vous coulerez doucement le syrop dans la poêle, pour lui donner encore sept ou huit bouillons; ensuite vous mettrez les amandes, pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons couverts; descendez-les du feu; lorsqu'elles seront froides, vous les retirerez du syrop, pour les mettre dans des bouteilles: ensuite vous faites un peu chauffer le syrop, pour y mettre autant d'eau-de-vie, que vous remuez ensemble pour les bien mêler; & vous le mettrez sur les amandes dans les bouteilles. Il faut que la liqueur couvre les amandes.

Amandes vertes au candi. Il faut prendre des aman-

des vertes confites au sec ; vous les dressez sur les grilles qui se mettent dans les moules à candi ; vous versez dessus du sucre cuit au soufflé ; lorsqu'il sera à moitié froid , mettez-les jusqu'au lendemain à l'étuve , avec un feu modéré : si le sucre n'est point assez candi , vous égouttez ce qui reste de liquide , & vous les laissez encore une heure ou deux , avant que de les ôter des moules ; pour être plus sûr de votre candi , vous mettez quatre petits bâtons aux quatre coins du moule ; vous les enfoncez jusqu'au fond , pour vous servir d'essai ; lorsque vous croyez que votre candi est fait , vous retirez doucement les bâtons ; & vous verrez s'ils font le diamant dessus ; pour lors vous égoutterez votre candi en penchant le moule par le coin que vous laissez égoutter pendant deux heures : ensuite vous renverrez le moule sur une feuille de papier blanc , en appuyant un peu fort & également ; vous les conserverez dans des boîtes garnies de papier blanc dans un endroit sec.

Amandes vertes au caramel. Les amandes vertes qui ont été confites au sec , peuvent se servir au caramel , pour les déguiser. Vous faites cuire du sucre au caramel que vous tenez sur un peu de cendre chaude ; vous mettez à chaque amande un petit bâton , pour les retourner dans le sucre ; & vous les faites , à mesure , égoutter sur un clayon ; vous en usez de la même façon , avec celles qui sont à l'eau-de-vie , après les avoir fait sécher à l'étuve.

Amandes vertes au sec. Les amandes vertes que l'on tire au sec , se confisent de la même façon , que les précédentes ; & ordinairement on prend de celles qui sont confites au liquide , lorsque l'on en a besoin. On les met égoutter , & ensuite on les roule dans du sucre fin ; vous les mettez sur un tamis , pour les faire sécher à l'étuve.

Amandes vertes confites. Faites une lessive , comme on a dit à l'article des *Abricots verts* ; vous la mettrez sur le feu ; & quand elle commencera à bouillir , vous y jeterez trois ou quatre amandes , pour voir

si elles se nettoient de leur bourre ; & alors vous y jetterez les autres , & vous essayerez encore si elles se nettoient de même ; c'est ce que vous connoîtrez en les tirant avec l'écumoire , & les maniant avec les doigts : si elles se nettoient bien , vous descendrez la poêle du feu , & vous les retirerez à mesure , pour les nettoyer ; & vous les jetterez , en même tems , dans de l'eau fraîche. Remettez une poêle d'eau sur le feu ; & quand elle commencera à bouillir , jetez - y votre fruit , pour le faire blanchir ; vous connoîtrez que vos amandes sont comme il faut , si elles ne résistent point en les piquant avec une épingle. Alors ôtez-les de dessus le feu , tirez-les , & jetez-les , en même tems , dans de l'eau fraîche. Ayez du sucre clarifié légèrement dans une poêle que vous mettrez sur le feu ; au premier bouillon , votre fruit étant égoutté , vous le coulez dans le sucre , & vous lui donnez cinq ou six bouillons , pour le faire reverdir : du reste , observez la même chose que pour les abricots verts. Il ne faut point faire de ce fruit en trop grande quantité , c'est-à-dire plus de cinq ou six livres à la fois. On met communément autant de livres de sucre que de livres de fruit.

Amandes vertes en compôte. Prenez des amandes vertes la quantité que vous jugerez à propos ; faites une lessive , comme nous avons marqué ci-dessus , & dans laquelle vous jetterez vos amandes , pour les nettoyer de leur bourre ; & quand elles sont bien nettoyées , passez-les dans de l'eau fraîche ; ensuite mettez-les égoutter & ayez une poêle d'eau bouillante sur le feu , dans laquelle vous les ferez blanchir ou reverdir ; après cela , vous les passerez dans une eau fraîche , & vous les ferez égoutter ; & ensuite vous les mettrez au petit sucre , comme les abricots verts , & vous les finirez de même.

Amandes vertes en fligrane. Prenez des amandes vertes à l'eau-de-vie , que vous faites sécher à l'étuve : ensuite vous les coupez en petits filets les plus minces que vous pouvez. Vous avez des feuilles de cuivre que vous frottez légèrement de bonne huile d'olive ;

semez-y dessus les filets d'amandes ; vous avez tout prêt un sucre cuit au caramel , que vous tenez chaudement , & où vous trempez deux fourchettes tenant ensemble ; vous faites couler légèrement le sucre sur tout les filets , de façon qu'il se trouve des vuides ; ce qui forme un filigrane : ensuite vous les retournez sur une autre feuille aussi frottée d'un peu d'huile , pour faire couler du sucre , comme vous avez fait au côté précédent.

Amandes vertes. (Marmelade d') Ayez des amandes vertes & tendres ; ôtez - en le duvet comme à celles qui sont confites au liquide , & jetez - les à mesure dans l'eau fraîche ; vous faites bouillir de l'eau , & vous y mettez les amandes , pour les faire aussi bouillir , jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites ; retirez - les de l'eau , pour les écraser & les passer dans un tamis , en les pressant fortement avec une spatule ; prenez cette marmelade pour la mettre dans une poêle , & la faire dessécher sur le feu , jusqu'à ce qu'elle quitte la poêle ; ayez soin de la remuer toujours avec une spatule , de crainte qu'elle ne brûle ; prenez autant pesant de sucre que de marmelade ; faites - le cuire au cassé ; mettez - y la marmelade , pour la bien délayer avec le sucre , en la tenant sur un feu très-doux , sans qu'elle bouille ; lorsqu'elle sera bien mêlée , vous la verserez dans les pots.

Amandes vertes. (Pâte d') Vous faites une marmelade d'amandes vertes , de la même façon que la précédente ; lorsque vous avez bien mêlé la marmelade avec le sucre , & que vous l'ôtez du feu , vous la dressez dans des moules à pâte , que vous avez rangés sur des feuilles de cuivre ; vous les mettez sécher à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'amande est un aliment très - nourrissant , relâchant , rafraîchissant , calmant , adoucissant , fort efficace pour faire cesser l'ardeur interne causée , soit par la trop violente circulation , soit par l'âcreté de quelque fluide ; il émousse les humeurs bilieuses ,

& autres , qui irritent par une trop grande acrimonie. On peut laisser manger des amandes , avec modération , à ceux qui sont sujets à la soif , à des ardeurs d'estomac & d'entrailles , à une chaleur sèche par tout le corps , ou seulement aux extrémités ; à des insomnies , aux ardeurs d'urine , à des difficultés d'uriner , à la constipation , aux maux de gorge , à la fièvre , à la toux. Les personnes qui ont l'estomac froid ou foible , naturellement ou par accident , feront bien de s'en abstenir : les amandes détruiroient le peu de force digestive qui leur reste , en augmentant le froid , le relâchement ; en émoussant les sucs digestifs , & en engourdissant les nerfs de l'estomac ; c'est aussi ce que peut faire l'excès des amandes chez ceux qui ont le meilleur estomac. Les amandes ameres font une sensation qui n'est pas désagréable sur l'organe du goût de bien des gens ; & prises en petite quantité , on les regarde , à cause de leur astringence , comme étant légèrement incisives , stomachiques , vermifuges , carminatives & apéritives ; mais l'effet qu'elles produisent dans l'estomac des oiseaux , de plusieurs quadrupèdes , & de quelques hommes ou femmes , en leur causant des convulsions & des vomissemens , qui ne cessent que quand tout ce qui avoit été pris , est rejeté , & qui sont probablement occasionnés par une action irritante , ou d'un autre genre , mais toujours nuisibles pour les fibres ou les nerfs de ces divers estomacs ; cet effet , dis-je , doit rendre fort réservé sur l'usage des amandes ameres , quoique le sucre & les assaisonnemens puissent diminuer cette qualité , comme ils empêchent que les amandes douces ne rafraîchissent si fort.

L'huile qu'on retire , par expression , de ces deux especes d'amandes , est de tous les médicamens , le plus adoucissant , les plus relâchant & le plus propre à diminuer l'irritation. Il convient à tout le monde dans les vomissemens , coliques & irritations vives , sur-tout quand ces accidens sont accompagnés d'ardeur & de fièvre.

AMOURETTES : moëlle des vertebres du veau ou du mouton. On en prend la quantité qu'il faut , qu'on coupe en morceaux de cinq à six pouces de long ; on les fait mariner , pendant deux bonnes heures , avec des oignons coupés par tranches , bouquet de persil , basilic , sel , poivre , jus de deux citrons , ou vinaigre , avec un verre d'eau ; on les fait égoutter ensuite ; on les poudre de fine farine , & on les fait frire , de sorte qu'elles soient croquantes & moëlleuses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ce mets est très-délicat , d'un goût exquis , stomachique , mais peu capable de soutenir le corps.

ANCHOIS : petit poisson de mer qu'on fait confire au sel dans des barils , après lui avoir ôté la tête & les entrailles. Il entre dans plusieurs sauces & salades. Pour les mettre en salade , il faut les laver dans du vin , les couper par filets ; on les sert ordinairement avec le jeune cerfeuil & la petite laitue.

On en fait des coulis pour plusieurs sauces , & ragoûts gras & maigres.

On en fait des rôties. On coupe , pour cet effet , des tranches de pain d'un pouce de largeur sur quatre de longueur. On les fait frire dans l'huile ; on fait une sauce avec huile fine , vinaigre , gros poivre , ciboules , échalottes hachées menu ; on couvre ensuite les rôties à moitié de filets d'anchois.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'anchois frais & ferme , sans être coriace , est exquis , succulent , délicat , mais peu propre à nourrir. Il se digere très-facilement. Celui qu'on a salé , pour le porter au loin , ne se sert plus que comme un assaisonnement , qui , étant devenu échauffant & irritant par le sel dont il est pénétré , ne convient plus aux personnes délicates & sensibles ; aux estomacs à qui il ne faut que des alimens doux.

ANDOUILLES : se servent pour entrées ; on

en fait de cochon, de veau, de poisson. Pour les servir, on les trempe dans une graisse douce; on les pane, & on les fait cuire sur le gril à petit feu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

On peut voir par ce qui a été dit de la qualité des chairs dont se font les andouilles, & de la quantité considérable de graisse qui y entre, que ce mets ne convient qu'aux meilleurs estomacs & à ceux qui font beaucoup d'exercice.

ANGELIQUE. (*Conserve d'*) L'angélique est une plante de fort bonne odeur, & qui est excellente pour la poitrine; elle se coupe trois fois l'année, au printems, en été & en automne: vous coupez cette plante, lorsque les tiges sont de bonne grosseur, avant qu'elle soit montée en graine; & lorsqu'elle est fraîchement cueillie, on en ôte les feuilles, & on coupe les cardons par morceaux, de la longueur de la main; on en tire la petite peau de dessus, & à mesure on les met dans de l'eau fraîche: après cela, on fait bouillir d'autre eau dans laquelle vous les mettez blanchir à gros bouillons: on connoît qu'ils sont blanchis lorsqu'ils s'écrasent aisément sous les doigts; vous les ôtez ensuite de dessus le feu, & vous les laissez dans la même eau, en les couvrant pour les faire reverdir. Vous les tirez enfin & les mettez dans deux eaux fraîches; puis vous les faites égoutter, & les arrangez dans une poêle avec du sucre clarifié, & leur faites prendre dix ou douze bouillons: vous les retirez du feu; vous en ôtez l'écume, & vous versez le tout dans une terrine; le lendemain, vous égouttez le syrop, & vous le faites cuire à la petite perle; puis vous le jetez sur votre fruit pendant deux ou trois jours; après cela, vous égouttez l'angélique sur un égouttoir; vous faites cuire le syrop à la grosse perle, en l'augmentant de sucre; vous glissez votre angélique dedans, & vous lui faites prendre cinq ou six bouillons; vous la mettez ensuite égoutter, &

vous la rangez sur des ardoises ou feuilles de fer-blanc ; poudrez - la d'un peu de sucre , & la mettez sécher à l'étuve.

Angélique. (Eau d') Quoique le distillateur puisse se servir de toute la plante , il n'emploie guère que la graine , qui est la meilleure partie. Il faut piler cette graine , avant que de l'employer pour développer son parfum ; quand vous voudrez faire cette liqueur , vous choisirez de la graine de l'année , qui ait tous les signes de bonté décrits plus haut ; vous la mâcherez pour en juger au goût : l'odorat même vous instruira assez de ses qualités. Quand vous aurez choisi votre graine d'angélique , vous la pilerez , & la mettrez dans l'alambic , avec une quantité suffisante d'eau & d'eau-de-vie. Les esprits de cette graine , ainsi préparés par la trituration , monteront assez vite. Ainsi c'est à vous de faire attention aux phlegmes , pour n'en pas tirer & ne pas gâter votre eau. Lorsque vous aurez tiré vos esprits d'angélique , vous les mettrez dans le syrop que vous aurez soin de faire , pendant que l'alambic sera sur le feu , en faisant fondre , à l'ordinaire , du sucre dans de l'eau fraîche , & vous remuerez le tout , pour le mêler avec ce syrop : ensuite vous passerez ce mélange à la chauffe ; & si c'est en commun que vous travaillez pour quelque liqueur de bas prix , vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie ; & vous mêlerez ensemble le syrop , le tiers d'eau-de-vie réservé , & les esprits d'angélique distillés , que vous passerez , comme il est dit ci-dessus , à la chauffe ; & quand ces mélanges seront clarifiés , votre liqueur sera faite. Vous pourrez vous servir de cette dernière observation pour toutes les liqueurs communes , faites avec les graines.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'angélique est une plante stomachique , pectorale , un peu échauffante , & sudorifique , propre à faire sortir les vents , à diviser les glaires & la puitte , à faciliter la digestion , à préserver les humeurs de corruption , de scorbut ; qui communique

une odeur agréable à l'haleine , & empêche les effets d'une foible contagion ; l'eau-de-vie & le sucre ne peuvent qu'augmenter toutes les vertus.

ANGUILLE : poisson d'eau douce très-connu. Les meilleures préparations de ce poisson , très-visqueux de sa nature , sont de le manger rôti avec différentes sauces.

Anguille à la matelotte. On la coupe par tronçons qu'on passe au roux avec un peu de farine , un peu de bouillon de poisson , ou purée claire , champignons , fines herbes , ciboules & persil hachés , sel & poivre. On laisse bouillir le tout ; à la moitié de la cuisson , on y met un verre de vin : après quelques bouillons , on retire & l'on sert.

Anguille en fricassée de poulets. Coupez-la par tronçons ; mettez ces tronçons dans une casserolle avec beurre fin , fines herbes , champignons ; passez-les sur le feu avec une pincée de farine , & mouillés de bouillon & vin blanc. Votre ragoût cuit , faites une liaison de jaunes d'œufs & de crème.

On en met encore aux montans de laitue : elle s'accommode comme en fricassée de poulet. On n'y ajoute que les montans de laitue , blanchis & égouttés qu'on met sur la fin de la cuisson , & ensuite la liaison telle que ci-dessus. Il est une infinité d'autres manieres d'accommoder ce poisson ; mais notre but n'étant pas de donner ce qu'il y a de plus fin dans la cuisine , nous nous bornons à quelques préparations suffisantes pour l'objet que nous nous sommes proposés.

Anguille sur le gril. On la coupe par tronçons que l'on l'incise & qu'on fait mariner quelque tems dans du beurre fondu avec fines herbes , poivre , sel , ciboules. On fait chauffer un peu ces tronçons ; on les pane , & on les fait griller à petit feu jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur.

L'anguille ainsi cuite se met à la sauce *robert* , à la sauce *verte* , à la sauce *rouge* , à la sauce *au beurre blanc*. Nous parlerons de ces différentes sauces , à leurs articles respectifs.

Si l'anguille est grosse, on la met à la broche, enveloppée d'un papier bien beurré; & on la sert aux mêmes sauces que ci-dessus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'anguille est délicate & nourrissante; mais par sa nature, & encore plus par la quantité de graisse huileuse qu'elle contient, elle se digère difficilement chez ceux qui ont l'estomac froid & foible, les sucs digestifs peu actifs, & qui mènent une vie sédentaire. Quand on lui ôte la plus grande partie de sa graisse, par la maniere de l'appréter, & qu'on y joint des assaisonnemens de haut goût, elle devient plus facile à digérer.

ANIMELLES : on appelle ainsi les testicules du bœlier. On les sert de ces trois façons.

On les coupe par morceaux en quatre ou huit; on en ôte la peau; on met dessus un peu de sel pilé & de farine; on les fait frire jusqu'à ce qu'elles soient croquantes.

On fait une pâte avec farine détrempee de biere, ou vin, dans laquelle on met un demi-verre d'huile avec du sel. On fait frire les animelles à moitié, & on les met dans cette pâte; & ensuite on les remet à la friture; on les garnit de persil frit, pour servir.

On les fait mariner avec oignons, persil, poivre, girofle, vinaigre & un peu de bouillon; on les trempe dans des œufs battus; on les pane; on les fait frire, & on les sert garnies de persil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les animelles seules sont un mets nourrissant & fortifiant: elles le deviennent bien davantage, étant accommodée comme elles le sont ici avec de la pâte, des œufs & des épices; mais elles conviennent moins aux personnes délicates & aux estomacs foibles.

ANIS DISTILLÉ. (*Esprit d'*) Pour faire deux pintes d'esprit d'anis, vous mettrez dans un pot très-propre, & bien couvert, quatre pintes d'eau-de-vie,

avec trois quarterons d'anis , du meilleur ; mettez le pot sur de la cendre chaude, pour tenir tiède la liqueur qui est dedans, ou à l'étuve, pendant huit jours ; lorsque votre anis est bien infusé, vous mettez le tout dans l'alambic , pour le faire distiller ; après quoi, vous le mettrez dans des bouteilles pour vous en servir, comme vous le jugerez à propos.

Anis. (Dragées d') Il faut prendre de bon anis bien doux ; le mettre sécher à l'étuve, pendant deux ou trois jours, ayant soin de le bien frotter sur un tamis, pour en ôter la poussière ; faisant en sorte qu'il n'y reste que le grain ; puis le mettre dans la bassine, sur le tonneau, avec un feu modéré ; le charger d'une couche de sucre cuit à lissé, en le remuant continuellement avec les mains, pour le faire sécher. Pour connoître quand il est bien sec, il faut que le sucre paroisse comme de la poudre, sur le dos des mains ; le continuer de même, jusqu'à ce qu'il soit assez gros pour le petit anis : ensuite étant bien sec, passez-le dans un gros tamis ; celui qui reste dans le tamis, sert à en faire du gros anis que l'on charge à la grosseur qu'on souhaite.

Anis. (Eau d') L'anis de Verdun étant le plus en usage, vous pourrez, si vous voulez, vous en servir ; & je crois qu'il faut l'employer préférentiellement à tout autre : vous pourrez aussi le piler pour le faire foisonner & y mêler un tiers de fenouil, ou plus, selon la quantité de liqueur que vous voudrez faire : vous pilerez aussi ce que vous emploierez de fenouil ; & quand l'un & l'autre seront pilés, vous mettrez les deux tiers de ce que vous aurez d'eau-de-vie dans votre alambic, avec l'anis & le fenouil ; & vous réserverez l'autre tiers pour ce que nous dirons : vous mettrez ensuite votre alambic sur le feu, le luterez exactement, & graduerez le feu, par proportion à la quantité de marchandises que vous aurez à distiller : vous aurez soin de rafraîchir votre chapiteau, & celui de ne point tirer de phlegme. Quand vous aurez tiré vos esprits à l'anis, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu, vous y mettrez vos es-

prits d'illés , & mettez ce tiers d'eau-de-vie , que nous avons dit qu'il falloit réserver dans votre syrop ; vous mêlerez bien le tout , tant les esprits d'anis , que ce tiers d'eau-de-vie réservé , pour les passer ensemble à la chauffe , jusqu'à ce qu'elle soit claire. Pour six pintes d'eau d'anis , mettez dans votre alambic deux pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; mettez une once de fenouil & deux onces d'anis , une livre & un quart de sucre , trois pintes d'eau , pour faire le syrop ; & quand votre sucre sera fondu , vous prendrez cinq demi-septiers d'eau-de-vie que vous mettrez avec vos esprits dans le syrop , & passerez le tout à la chauffe ; & votre liqueur étant clarifiée , elle sera faite.

Anis. (Glace d') Faites infuser de l'anis dans une pinte d'eau tiède avec trois quarterons de sucre ; vous aurez soin de la goûter , pour que l'eau n'en prenne pas trop le goût : lorsque vous trouvez qu'elle a pris suffisamment le goût d'anis , vous la passez dans un tamis bien ferré , pour la faire prendre à la glace dans la salbotiere.

Anis. (Ratafia d') Faites bouillir une chopine d'eau. En la retirant du feu , mettez-y un quarteron d'anis d'Espagne , parce qu'il est estimé le meilleur. Quand votre eau sera froide , vous la mettrez dans une cruche avec l'anis , deux pintes d'eau-de-vie , une livre & demie de sucre clarifié ; bouchez la cruche avec un bouchon de liége , & un parchemin mouillé ; laissez infuser pendant quinze jours : ensuite vous passerez le ratafia à la chauffe , pour le conserver dans des bouteilles bien bouchées.

O B S E R V A T I O N M É D E C I N A L E .

La graine d'anis est stomachique , échauffante , pectorale ; utile à ceux qui ont l'estomac froid & sont sujets aux vents , à la colique , à la phtisie , aux glaires : elle empêche de sentir la mauvaise odeur de l'haleine de ceux dont les dents , les gencives , la poitrine ou l'estomac donnent une mauvaise odeur.

ARDELLE. (*Eau d'*) Pour faire cette liqueur ,

vous choisirez des cloux de girofle & du macis ; vous les mettrez dans le mortier , & les pilerez. Quand ils auront été réduits en poudre , vous les mettrez dans votre alambic , avec de l'eau & de l'eau-de-vie : ensuite vous mettrez votre alambic , ainsi garni , sur son fourneau où vous allumerez un feu tant soit peu vif ; & vous tirerez vos esprits , en observant toujours de tirer un peu de phlegme , parce que les épices ne donnent leur goût & leur odeur , que sur la fin du tirage. Quand vos esprits seront tirés , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche , pour le syrop de votre liqueur : vous mêlerez vos esprits ensuite dans ledit syrop quand le sucre sera bien fondu , & vous passerez le tout à la chauffe , pour le clarifier ; & votre liqueur sera faite , quand elle sera claire. L'usage est de colorer cette couleur , avant que de la passer à la chauffe ; c'est un point à observer : autrefois on donnoit à cette liqueur un rouge tendre & clair ; mais aujourd'hui on est dans l'usage de lui donner une couleur plus éclatante. Vous ferez cette couleur , ainsi que vous le verrez à l'article *Couleurs*. Et vous diminuerez autant d'eau sur le syrop de cette liqueur , que vous en aurez mis pour la couleur. Vous pouvez employer , pour faire le syrop , au lieu de sucre , de la cassonade , comme si c'étoit une liqueur commune , à cause de la couleur. Pour environ sept pintes d'eau clairette d'Ardelle de Chambéry ordinaire , vous mettrez dans votre alambic un demi-gros de clou de girofle , deux gros de macis , quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; & pour faire le syrop , vous mettrez deux livres & trois quarts de sucre dans trois pintes d'eau.

ARTICHAUT : légume très-connu , & d'un grand usage ; il se sert pour entremets.

Artichauts à la crème. Vos artichauts étant cuits , passez-les au beurre ; mêlez-y de la crème avec ciboule , persil , un jaune d'œuf , pour liaison & l'assaisonnement convenable.

Artichauts à la poivrade. Prenez artichauts vio-

lets ou petits artichauts verds. Epluchez & coupez, servez à côté du potage, pour hors-d'œuvre.

Artichauts à la sauce blanche. Passez les culs dans la casserole avec beurre, persil, poivre blanc & sel. Faites une sauce avec jaunes d'œufs, vinaigre & du bouillon.

Artichauts à l'Espagnole. Coupez-les comme si vous vouliez les faire frire. Faites-les cuire avec huile, persil, ciboule & champignons, pointe d'ail; le tout haché menu. Trempez-les de bouillon. Dégraissez ensuite; mettez-y un peu de jus; liez la sauce avec un coulis, & servez avec du jus de citron.

Artichauts à l'huile & au vinaigre. Tout le monde en sçait l'assaisonnement.

Artichauts au gras. Prenez de bon coulis; mettez-y un morceau de beurre, un filet de vinaigre, sel & gros poivre; faites lier la sauce sur le feu, & y mettez vos artichauts.

Artichauts au jus. Voyez Jus.

Artichauts au maigre. Au lieu de coulis mettez une sauce blanche à l'ordinaire.

Artichauts au verjus en grain. Otez le verd de dessus; coupez les feuilles à moitié; faites-les cuire avec un léger assaisonnement; faites-les égoutter; mettez du beurre dans une casserole avec une pincée de farine, deux jaunes d'œufs, verjus, sel & gros poivre. Liez cette sauce sur le feu; mettez-y du verjus en grain, après l'avoir fait bouillir un instant à part.

Artichauts bouillis. Parez-les. Faites cuire dans l'eau avec sel & beurre; égouttez & vuidez-les de leur foin: mettez un morceau de beurre dans une écuelle avec un filet de vinaigre, sel & gros poivre; faites lier la sauce, & servez.

Artichauts en cristaux. Prenez des artichauts violets; passez-les, & dressez-les sur un plat sens-dessus-dessous, & mettez dessus des morceaux d'une glace bien nette.

Artichauts en fricassée de poulets. Coupez-les par morceaux; faites-les cuire dans l'eau bouillante; mettez-les ensuite dans l'eau fraîche. Accommodez

les ensuite en fricassée de poulets , & faites une liaison , comme il a été dit à l'article *Anguilles*.

Artichauts en purée. Faites cuire vos culs d'artichauts avec un morceau de beurre, poignée de farine & sel , jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie ; passez-les à une passoire fine , comme pour la purée de pois. Faites mitonner à petit feu avec beurre frais , sel , poivre , muscade , girofle battu & fines herbes. Prenez ensuite amandes douces bien pilées , écorce de citron confits , biscuits d'amandes ameres , jaunes d'œufs durs & sucre en poudre ; mêlez le tout avec suffisante quantité de fleur d'orange , & le mettez dans votre purée ; remettez un peu sur le feu , & servez ensuite.

Artichauts frits. Coupez-les par morceaux ; ôtez le soin , & les maniez dans une casserolle avec un peu de farine , deux œufs entiers , filer de vinaigre , sel & poivre ; & faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient de belle couleur. D'autres , après leur avoir fait jeter quelques bouillons dans l'eau chaude , les font mariner dans le vinaigre avec sel & poivre , les saupoudrent de farine , & les font frire à l'ordinaire. Il est encore beaucoup d'autres manieres d'accommoder les artichauts. Ceux qui desireront les connoître & avoir des idées d'une cuisine au-dessus de la bourgeoisie , les trouveront dans le livre intitulé *les Dons de Comus* , & autres.

Artichauts. (*Maniere de conserver les.*) Otez toutes les feuilles & le soin avec un couteau , & ne laissez du cul , que ce qui est bon à manger. A mesure qu'ils sont parés , jetez-les dans l'eau fraîche , afin qu'ils ne noircissent pas. Farinez les bien ; rangez-les sur une claie , & faites-les sécher au four. Quand vous voudrez vous en servir , il faudra les laisser tremper pendant vingt-quatre heures. D'autres , après les avoir parés comme ci-dessus , les font égoutter sur des claies & sécher au soleil ou à la chaleur modérée du four , jusqu'à ce qu'ils soient secs comme du bois , & les font revenir en les laissant tremper vingt-quatre heures , ou plus , dans l'eau

tiède , lorsqu'ils veulent s'en servir. On les conserve encore en les faisant confire dans une saumure de deux parties d'eau & une de vinaigre , dans laquelle on fait fondre une livre de sel pour trois pintes de saumure ; on laisse reposer , & l'on tire à clair. On prend des artichauts les plus tendres & les moins filandreux ; on les ajuste comme ci-dessus. On les fait cuire à l'eau bouillante ; on les tire ensuite , & on les met à l'eau fraîche. Quand ils sont refroidis , on les laisse égoutter ; on les essuie ; on les met en pot , la saumure par dessus , & sur la saumure , de l'huile & du beurre fondu. On place les pots dans un endroit qui ne soit ni trop chaud ni trop froid , mais sec ; & on n'ouvre les pots , que quand on veut s'en servir. Avant d'employer les artichauts , on les met dessaler à l'eau fraîche.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'artichaut cuit est un aliment très-sain , nourrissant , stomachique , légèrement échauffant & astringent : les personnes délicates , les estomacs foibles , les gens sédentaires , le digerent assez bien ; & il leur convient autant que l'artichaut crud peut leur nuire par son acidité & son astriction trop fortes.

ASPERGES à la crème : se coupent par petits morceaux qu'on fait blanchir à l'eau bouillante , qu'on passe ensuite à la casserole avec du beurre ; on y met ensuite du lait & de la crème avec sel , poivre , fines herbes. Le ragoût cuit , on y délaye deux jaunes d'œufs avec du lait & de la crème. La liaison faite , on sert.

Asperges au jus. Rompues par morceaux , on les graisse avec lard fondu , persil & cerfeuil hachés menu , sel , poivre blanc & muscade ; on fait mijonner le tout à petit feu dans du bouillon gras. On les dégraisse , & on les sert avec du jus de mouton & jus d'un citron chaudement. Tout le monde connoit les asperges au beurre blanc & en salade ; nous n'en parlerons pas.

Asperges confites. Prenez les plus petites ; coupez le blanc ; & coupez-les ensuite en plusieurs morceaux.

Ayez du sel & du girofle grossièrement concassé ; faites - en une couche dans un pot bien vernissé. Faites divers lits d'asperges , & du même assaisonnement , jusqu'à ce que le pot soit plein ; versez dessus de bon vinaigre : tenez votre pot bien fermé ; & pour les tirer , quand vous en aurez besoin , servez - vous d'une cuiller d'argent , & n'y touchez jamais avec la main , de peur de faire fermenter le mélange & de le gâter ; ce qui arriveroit inmanquablement sans cette attention.

Asperges en omelettes. On les passe au roux comme ci-dessus ; & quand elles sont cuites , on y met de la crème. On verse le tout dans des œufs préparés pour l'omelette. On bat le tout ensemble ; on fait l'omelette , à l'ordinaire , avec de bon beurre , & l'on sert chaudement.

Asperges en petits pois : se coupent par morceaux de leur grosseur. Blanchis & égouttés , on les passe à la casserole avec beurre , persil & ciboules. Lorsqu'elles sont cuites , & que la sauce est presque tarie , on y met un peu de sucre & sel fin ; on délaye deux jaunes d'œufs avec de la crème ; & quand la sauce est liée , on sert.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'asperge est un aliment très-sain , peu nourrissant ; mais rafraîchissant , apéritif , savonneux ou légèrement fondant , laxatif , de facile digestion , propre à émousser l'âcreté des humeurs & sur - tout de la bile. Il peut être mangé même par les personnes délicates & celles dont l'estomac n'est pas bon.

AVELINES. (*Biscuits d'*) Pilez très-fin un quarteron d'avelines , après les avoir échaudées ; arrosez-les en les pilant avec un peu de blanc d'œuf ; ensuite mettez-y un quarteron de sucre que vous pilez avec les avelines jusqu'à ce qu'ils soient mêlés ensemble ; après quoi , vous y mettez quatre blancs d'œufs fouettés que vous délayez peu-à-peu avec les avelines & le sucre ; finissez vos biscuits de la même façon que ceux des amandes amères.

Avelines. (*Conserve d'*) Vous prenez un demi-

quarteron d'avelines que vous échaudez , & les coupez en travers le plus mince que vous pouvez ; faites cuire une livre de sucre à la grande plume ; ôtez-le du feu ; quand il sera un peu refroidi , mettez-y les avelines que vous remuez bien avec une spatule , jusqu'à ce qu'elles soient incorporées avec le sucre ; dressez votre conserve dans des moules de papier : lorsqu'elle sera froide , vous la couperez par tablettes à votre usage.

Avelines. (Dragées d') Echaudez des avelines , suivant la quantité que vous en voulez faire , & mettez-les sécher à l'étuve. Vous les mettrez dans une grande poêle à provision sur un bon feu , & les remuerez bien jusqu'à ce qu'elles soient bien séchées : ensuite vous y jetterez peu - à - peu un sucre gommé , fait de cette façon. Vous faites fondre de la gomme arabique avec de l'eau ; lorsqu'elle est fondue & passée dans un linge , vous la mêlez avec autant de sucre cuit au lissé ; jetez-y de ce sucre , & remuez toujours les avelines sur un moyen feu , jusqu'à ce qu'elles se soient attachées après ; quand elles commenceront à être sèches , vous y remettrez encore de ce même sucre jusqu'à ce que vous voyiez qu'elles en ayent assez : alors vous les continuerez avec un autre sucre cuit au lissé , sans être gommé ; & vous leur donnerez , de cette façon , une douzaine de couches ; quand la dernière sera bien sèche , vous ôterez les avelines de la poêle ; lavez la poêle , & faites-la sécher ; remettez-y les avelines pour les faire lisser , en y jettant encore du sucre cuit au lissé ; vous les remuerez fortement sur la fin , sans les faire sauter ; & vous acheverez de les faire sécher à l'étuve.

Avelines. (Grillage d') Echaudez une livre d'avelines , & mettez-les dans une poêle avec un peu d'eau & une livre de sucre. Faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles pétillent ; ôtez-les du feu , & remuez-les sans cesse , avec la spatule ; quand elles seront assez pralinées , mettez - y un peu de nompaille mêlée avec du citron confit haché , & un peu

d'anis ; mêlez bien le tout ensemble & promptement ; jetez votre grillage sur une feuille frottée avec un peu d'huile d'olives ; étendez-le avec la spatule ; quand il sera froid , coupez-le par morceaux de la grandeur que vous jugerez à propos , & le mettez à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les avelines sont nourrissantes , adoucissantes , rafraîchissantes ; mais elles ne conviennent qu'aux bons estomacs , encore faut-il qu'elles aient été parfaitement broyées par les dents. Dans les circonstances contraires , elles ne se digéreront pas & nuiront ; fussent elles avec du sucre.

AZEROLLES : les azerolles sont assez semblables aux neffles , excepté qu'elles sont plus petites ; elles ont , comme elles , une espece de couronne ; ce fruit , quand il est mûr , est rouge , doux & mol ; les meilleures sont celles qui croissent dans l'Italie & le Languedoc ; leurs propriétés sont les mêmes que celles des neffles. Ce fruit n'est presque d'aucun usage à l'office : cependant si l'on vouloit en servir , & les donner d'une autre façon que dans leur naturel , vous leur mettez à chacune un petit bâton ; vous faites cuire du sucre au caramel que vous tenez chaudement sur un petit feu , & vous y trempez l'une après l'autre des azeroles que vous mettez à mesure sur un clayon , c'est-à-dire que vous mettez les bâtons dans la maille du clayon , afin que le caramel puisse sécher en l'air. Vous les servirez ensuite sur des assiettes garnies d'un rond de papier découpé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les azerolles sont astringentes , on peut même dire stomachiques : elles conviennent à ceux qui ont l'estomac foible , relâché , & aux personnes fort sujettes aux glaires , au dévoiement ; mais il ne faut en manger qu'en petite quantité.



BAIN-MARIE : prenez trois livres de tranche de bœuf, autant de rouëlle de veau, une de mouton maigre, le tout dégraissé ; un chapon vidé, dont on a ôté la peau, avec une perdrix. Mettez le tout dans un pot neuf, qu'on aura fait bouillir avant dans l'eau bouillante, avec un oignon piqué de deux clous de girofle & un peu de sel, & trois chopines d'eau. Fermez votre pot & le lutez avec de la pâte, pour que rien ne s'en évapore. Mettez ensuite votre pot dans l'eau bouillante, que vous aurez soin d'entretenir toujours à sa première hauteur en y en ajoutant de nouvelle, aussi bouillante. Laissez cuire cinq heures durant. Ensuite passez ce bouillon dans une étamine ; laissez reposer, & dégraissez. Ce consommé, ou restaurant, est excellent pour les malades qui ont besoin de réparer la perte de leurs forces. On s'en sert pour mitonner les croûtes ; & si l'on veut le faire au riz, on ne fait que remplir le chapon vidé de riz bien épluché.

BALACHINES, BALON, BARACHILLES : se servent en entrées, hors-d'œuvre & entremets ; mais, comme ils exigent un attirail de cuisine très-considérable, & que leur préparation est, en même tems, très-dispendieuse & très-compiquée, nous renvoyons ceux qui seront curieux d'en faire, ou d'en faire faire, aux ouvrages de cuisines plus étendus qu'on ne s'est proposé de faire celui-ci.

BARBADES. (*Crème des*) Cette liqueur se fait avec ce qu'il y a de meilleur à distiller, tant en fruits à écorce, qu'en épices. On emploie, pour faire cette liqueur, le cedrat, l'orange de Portugal, le macis, la cannelle & le clou de girofle. On voit, par cette recette, qu'on ne peut rien employer de mieux. Quand cette liqueur est bien faite, elle est une de plus flatteuses au goût ; & c'est à mon avis ce qu'il y a de meilleur. Lorsque vous aurez choisi vos fruits, vous couperez les zestes, avec toute l'attention possible ; vous pilerez les épices, & mettrez le tout dans l'alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, & vous le distillerez sur un feu ordinaire ;

quand vous aurez tiré les esprits , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu , vous verserez les esprits dans ce syrop ; & vous clarifierez ce mélange , en le passant à la chausse ; quand votre liqueur sera claire , elle sera faite. Pour six pintes de crème des Barbades , vous mettrez dans votre alambic les zestes d'un beau cedrat , les zestes de trois belles oranges de Portugal , un gros de macis , deux gros de cannelle , huit cloux de girofle , quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; & pour le syrop , trois livres & demie de sucre , une demi-livre de cassonnade , deux pintes & chopine & poisson d'eau.

Barbades. (Eau des) Les eaux des Barbades sont en grand nombre. On en fait de tout goût ; par conséquent les recettes en son extrêmement multipliées. Il y en a de brillantes , comme l'esprit-de-vin ; d'autres plus ambrées. On en fait de tous les fruits à écorce , à la bergamote , au cedrat , au limon , à l'orange de Portugal , à la bigarade , au citron de Madere , qu'on appelle autrement *citron Chinois*. On en fait de toutes épices , du girofle , de la cannelle , du macis , de la muscade : on y ajoute encore l'ambre , ou plutôt la quintessence d'ambre. Pour les eaux des Barbades , qu'on veut faire ambrées , on prend tout simplement de l'esprit-de-vin : on met les matieres de la recette dans cet esprit-de-vin : on les y laisse infuser au frais , pendant un mois , ou six semaines : on bouche bien le vase , soit bouteille , soit cruche , dans lequel on les a mises ; & on a soin de remuer l'infusion tous les jours , sans déboucher la bouteille ; après ce tems , on rape du sucre que l'on met dans ladite infusion , avec les recettes ; & on le remue aussi tous les jours , jusqu'à ce qu'il soit fondu ; & quand il l'est , on le passe au clair ; c'est le fruit qui donne à la liqueur cette couleur ambrée , à cause de l'infusion ; & même cette couleur est foncée. On juge aisément , par l'exposé ci-dessus , de la violence de ces liqueurs : elles coûtent beaucoup à faire. Pour l'eau des Barbades rectifiée , vous mettrez dans l'alambic quatre pintes & cho-

pine d'eau-de-vie, avec la moitié de la recette, c'est-à-dire que si vous employez du cedrat, il en faut prendre quatre beaux, & une demi-once de cannelle. Vous mettrez dans l'alambic avec cette quantité d'eau-de-vie, deux beaux cedrats, & deux gros de cannelle que vous aurez pilée; & lorsque vous rectifierez les esprits que vous aurez tirés, vous mettrez dans l'alambic le reste de la recette; & pour faire le syrop, une livre de sucre & une chopine d'eau. Pour l'eau des Barbades, de couleur ambrée, faite par infusion, vous mettrez simplement vos zestes, & vos épices pilées dans de l'esprit-de-vin simple; & au bout d'un mois, vous raperez une livre de sucre, que vous mettrez dans l'infusion susdite; & lorsqu'il sera fondu, vous passerez cette liqueur dans une chausse fine, où vous aurez déjà fait passer du cedrat, & que vous nettoierez pas, afin que votre eau des Barbades puisse mieux se clarifier, & prendre encore à ce passage de bonnes impressions du cedrat, qui y aura passé. Si vous faites de l'eau des Barbades à la bergamotte, pour la clarifier, vous en graisserez d'abord la chausse avec de l'eau de bergamote, fine & moëlleuse; & cela lui donnera encore un bon goût de fruit, & du parfum, qui ne fera qu'ajouter à sa perfection; vous ferez ainsi des autres fruits & épices; & votre eau des Barbades sera parfaite.

BARBEAU : poisson connu. Il y en a de mer & d'eau douce. Comme il est assez insipide, il a grand besoin d'assaisonnement pour être mangé avec plaisir. Les manieres les plus saines de l'appréter sont au court-bouillon : (Voyez l'article *Alose au court-bouillon* ;) ou en étuvée : (Voyez l'article *Carpe* .)

Barbeau en casserolle. S'ils sont petits, après les avoir vidés & écaillés, mettez-les cuire dans une casserole avec vin, sel, poivre, fines herbes & bon beurre. Liez la sauce avec un peu de beurre manié avec de la farine.

Barbeau d'une autre façon. Cuits, comme ci-dessus, & la sauce tarie, mettez pour liaison un petit roux de

farine frite ; & servez avec des tranches de citron, pour garniture. On peut encore , cuits comme dessus , mais sans beurre , mettre dessus un ragoût de champignons , morilles , truffes , culs d'artichauts assaisonnés de sel & poivre , cuits à la casserole avec bon beurre frais & purée claire.

Barbeau grillé. S'il est d'une moyenne grosseur , écaillé & vuïdé , on l'incise légèrement sur le dos ; on le frotte de beurre frais avec du sel menu , & on le met sur le gril. On verse ensuite dessus une sauce aux anchois auxquels on peut ajoûter des huitres blanchies & amorties dans ladite sauce ; & pour garniture , on met des champignons & persil frits. On sert encore le barbeau grillé avec une sauce blanche faite avec beurre frais , sel , poivre , une pointe de rocambole & filet de vinaigre , deux anchois fendus & quelques olives desossées.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du barbeau est délicate & d'assez bon goût : elle est legere , un peu nourrissante & aisée à digérer. On peut la permettre aux convalescens & à ceux qui ont l'estomac foible ou dérangé.

BARBILLON : jeune barbeau , se met en étuvée. (*Voyez Carpe* ;) & sur le gril , comme le barbeau.

BARBOTTE : petit poisson d'eau douce , assez peu estimé , en ce qu'il a , pour l'ordinaire , le goût du limon & des ordures dont il se nourrit. Ce qu'il a de meilleur , est le foie. De quelque façon qu'on les apprête , il faut les délimonner au préalable , dans l'eau chaude.

Barbotte en casserole : préparées comme ci-dessous. Passez le foie à la casserole avec beurre roux ; mettez ensuite de la farine dans ce roux , pour frire ; cela fait , mettez vos barbottes avec vin blanc , sel , poivre , bouquet de fines herbes , un peu de citron verd & champignons. Le tout cuit , garnissez des mêmes champignons , & mettez le jus d'un citron.

Barbotte en pâté. Mettez-les en pâte fine avec leurs foies , champignons , laites de carpes , queues

d'écrevisses, huitres, culs d'artichauts, sel, poivre, fines herbes. Faites cuire, & servez avec jus de citron.

Barbotte en ragoût. Habillez-les, farinez, & faites frire. Mettez-les ensuite dans la casserole avec beurre roux, anchois fendus, passez ensemble, sel, poivre, muscade, capres, jus d'orange, ou de verjus de grain. Laissez cuire doucement; garnissez de persil frit & citrons par tranches. Servez pour entrée, comme tout poisson en ragoût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la barbotte qui a été, pendant quelque tems, dans une belle eau, est, en général, assez bonne, legere & aisée à digérer.

BARBUE : poisson de mer qui ne diffère du turbot, qu'en ce qu'il n'a pas d'aiguillon.

Barbue à la sauce aux anchois : marinée, comme ci-dessous. Faites-la frire, & servez avec la sauce aux anchois. (Voyez l'article *Sauces*.)

Barbue au court-bouillon. (Voyez ci-dessus l'article *Barbeau au court-bouillon*.)

Barbue au court-bouillon d'un autre façon. Faites fondre la quantité convenable de sel dans l'eau; passez par un linge, pour ôter la crasse; placez votre barbue dans la casserole; versez votre saumure avec suffisante quantité d'eau, pour qu'elle baigne, avec cloux, laurier, oignons, poivre blanc; faites cuire. Quand elle sera cuite, mettez-la mitonner sur des cendres chaudes, & ajoutez à votre court-bouillon une pinte de lait; servez ensuite à sec sur une serviette, avec garniture de persil verd. Les turbots, soles, carrelets, caille-teaux, limandes se servent de même; mais il ne faut pas les faire beaucoup cuire.

Barbue en salade : cuite au court-bouillon, & froide; coupez en filets; garnissez de petite salade, & assaisonnez à l'ordinaire; ou avec une remolade de persil, ciboules, capres, anchois hachés; assaisonnez avec sel, poivre, muscade, huile & vinaigre.

Barbue marinée : dans le verjus, avec sel, poivre, ciboules, laurier, citron; après avoir été incisée

sur le dos , pour lui faire prendre la marinade , se pane avec la mie de pain mêlée de sel ; se cuit au four , & se sert garnie de persil frit : ou marinée comme ci-dessus , se trempe dans le beurre fondu ; ensuite se pane avec sel , mie de pain , chapelure bien fine ; se cuit au four dans une tourtiere ; & lorsqu'elle est de belle couleur , se sert avec garniture de petits pâtés , ou de croûtons & persil frit , ou de champignons frits , ou de rissoles , ou de hâtelètes d'anguilles.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la barbue fraîche est délicate , legere , nourrissante , & très-aisée à digerer.

BASILIC : plante d'une odeur forte & suave : il s'emploie en cuisine , sur-tout le petit basilic , pour donner du relief aux sauces.

Basilic. (*Liqueur de*) On fait avec le basilic une liqueur très-agréable au goût. Prenez du petit basilic , cueillez-le dans le tems qu'il fleurit , en tems chaud & sec ; employez aussi-tôt les fleurs & les feuilles , parce que cette plante se fane aisément , & est fort délicate : l'impression qu'elle laisse aux choses qui la touchent , prouve que son odeur s'évapore facilement. Déramez votre basilic ; mettez les fleurs & les feuilles dans votre alambic avec de l'eau-de-vie ; distillez votre recette à feu nud , mais tempéré ; & quand vous aurez tiré vos esprits sans phlegme , vous boucherez bien votre récipient , pour éviter la transpiration & l'évaporation ; vous ferez ensuite le syrop ordinaire , avec du sucre que vous ferez fondre dans l'eau bouillante ; & quand votre sucre sera fondu , vous verserez votre syrop dans les esprits de basilic distillé ; & quand le tout sera bien mêlé , vous le passerez à la chausse , que vous aurez soin de couvrir , afin que rien ne se perde de la force de vos esprits. Pour l'eau de basilic en liqueur , prenez les feuilles & les fleurs ensemble , trois poignées , quatre pintes d'eau-de-vie , quatre livres de sucre fondu dans l'eau bouillante ; & laissez le refroidir avant d'y mettre vos esprits.

OBSER-

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le basilic est stomachique , nervin , légèrement échauffant , & un peu incisif , employé comme assaisonnement , ne peut nuire aux personnes les plus délicates ; mais il y en a qui n'en supportent pas le parfum , quoiqu'agréable.

BATONS ROYAUX : espece de pâtisserie dont on garnit une pièce de bœuf , ou qu'on sert en hors-d'œuvres. On fait une farce fine quelconque dont on forme des fuseaux , qu'on enveloppe d'une abaisse de pâte fine , qu'on garnit de fleurs de lys , de pâte pareille , & qu'on fait frire comme des rissoles.

BAUME : plante connue , d'une odeur forte & aromatique , qu'on cultive dans les jardins & qu'on emploie à-peu près comme le basilic , & dont les sommités se mettent avec les fournitures de salades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le baume est un peu échauffant , nervin , stomachique ; ce qui en entre dans différens mets les rend plus agréables au goût & plus sains.

BÉATILLES : on appelle *béatilles* certaines parties délicates de différentes viandes , comme ris de veau , crêtes de coq & palais de bœuf.

Béatilles. (Tourte de) Votre tourtiere étant garnie de son abaisse ; rangez vos béatilles avec champignons , ris de veau , culs d'artichauts & moëlle de bœuf. Assaisonnez de sel , poivre , muscade , & par-dessus un peu de lard broyé ; couvrez la tourte , dorez & faites cuire ; avant de servir , mettez-y quelques jaunes d'œufs délayés.

Béatilles. (Autre façon de) Faites blanchir du veau , hachez-le avec sa graisse , ou graisse de bœuf , un peu de beurre frais & blancs de chapons. Mettez des abattis de volailles entiers , champignons , culs d'artichauts , sel , poivre , &c. Mettez au four , feu dessus & dessous.

BECCARD. (Voyez *Saumon.*)

BECCASSE : oiseau de passage très-connu , & d'un goût excellent.

Beccasse à la Bourguignone. Coupez vos beccasses en quatre. Réservez le dedans ; mettez-les dans une

casserole avec truffes par tranches, ris de veau, champignons, mousserons ; passez le tout avec lard fondu ; & mouillez de bon jus de bœuf. Assaisonnez avec sel, poivre, ciboules & deux verres de bon vin. Le tout étant cuit, délayez le dedans de vos beccasses, pour liaison, ou avec coulis de beccasse : on peut ajouter une cuillerée d'essence de jambon. Le tout dégraissé, servez avec le jus d'un citron.

Beccasse à la broche : piquée ou bardée avec des feuilles de vignes, si c'est la saison, sans vider ; on met dessous des rôties, pour recevoir ce qui en sort ; on les sert sur les rôties avec du jus de citron.

Beccasse à la Provençale. Retroussiez proprement, & faites rôtir avec une barde de lard sur l'estomac. Faites un ragoût avec foies gras, ris de veau, persil & ciboules hachés, sel, poivre ; passez à la casserole avec lard & farine, un verre de bon vin, capres & un anchois hachés, olives desossées, bouquet de fines herbes, & coulis de bœuf, pour liaison. Dressez vos beccasses, le ragoût par-dessus, & servez avec un jus de citron. Les chapons, poulardes, poulets, perdrix & dindons, peuvent se servir de même.

Beccasse à l'Espagnole : se mettent à la broche farcies, comme dessus, & se servent avec la sauce à l'Espagnole.

Beccasse aux olives : rôties, comme dessus, se servent avec un ragoût d'olives.

Beccasse aux truffes. De même.

Beccasse en salmi : à demi-cuites à la broche ; coupez vos beccasses ; mettez-les dans une casserole avec du vin, truffes, champignons, capres, anchois, le tout haché menu ; faites cuire à petit feu. Mettez un bon coulis, pour lier ; dégraissez & servez avec jus d'orange. Les beccassines, dindons & autres volailles peuvent se servir de même.

Beccasse farcie à la broche : fendez par derrière ; videz & séparez le gésier. Hachez le reste, & le mêlez avec lard rapé, ou morceau de beurre fin, persil & ciboule hachés, & un peu de sel. Garnissez de cette farce. Faites cuire à la broche vos beccasses

garnies de lard & enveloppées de papier. Servez-les ensuite avec les sauces ou ragoûts ci-après. Sauce à la carpe , à l'Espagnole , aux zestes d'orange , à la sultane. Ragoûts de truffes , de montant , d'olives , au salpicon. Voyez à leurs articles respectifs les sauces & ragoûts ci-dessus.

Beccasses. (*Pâté chaud & froid de*) Voyez *Pâté de perdrix*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la beccasse , tendre & grasse , est un aliment délicat , sain & se digere aisément : il paroît assez nourrissant & ne pouvoir nuire à personne ; cependant on ne le conseille pas à ceux qui sont convalescens , ou au régime.

BECCASSINE : oiseau de passage , comme le précédent , plus petit & , d'un goût plus fin.

Beccassine à la Grèque : coupez les têtes ; étouffez les beccassines dans une braise de veau ; lard & jambon à l'ordinaire , les têtes par-dessus. Etant cuites & égouttées , faites fondre du Parmesan dans un plat de l'épaisseur de deux écus ; arrangez-y vos beccassines ; mettez entre un ragoût de pistaches , pignons , gros raisin , & raisin de Corinthe , & petites truffes ; mettez les têtes dessus , le bec en dehors , & une olive farcie dans chaque bec. Saupoudrez de Parmesan rapé ; faites prendre couleur au four ; & pour servir , dégraissez & mettez une sauce à la Grèque , c'est-à-dire , beurre , huile & jus de citron.

Beccassine en ragoût : fendez-les sans en rien ôter ; passez à la poêle , au lard , ou beurre roux , sel , poivre , ciboules & bouquet de persil , bouillon , un verre de vin. Faites cuire ; mettez de la rapure de croûtes de pain ; & servez avec un jus de citron.

Beccassine en salmi. (Voyez *Beccasses.*)

Beccassine en surtout : faites-les cuire en salmi. Laissez refroidir. Garnissez votre plat d'une farce à croquet sur les bords ; recouvrez de la même farce ; dorez & panez ; faites cuire au four , & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la beccassine est un aliment délicat &

sain : elle se digere avec facilité. Les convalescens & les personnes qu'on met au régime feront plus prudemment de s'en abstenir.

BEC-FIGUE : oiseau d'un goût exquis, se sert rôti. On plume les bec-figues ; on ôte la tête & les pieds ; & en cuisant à la broche, on les poudre de pain rapé & de sel.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du bec-figue est très-délicate, très-legere, de facile digestion : elle ne peut nuire aux personnes la plus délicates & aux plus foibles estomacs que par sa graisse, dans le cas où on mangeroit plusieurs de ces oiseaux très-gras au même repas.

BEIGNET : sorte de pâtisserie qui se cuit dans la friture de beurre ou sain-doux, & dans quelques endroits à l'huile. On en fait aux pommes au lait, au blanc-manger, &c. La pâte à beignet se fait en mettant de la farine dans une casserole, qu'on délaie avec de la biere, un peu de sel & d'huile, à laquelle on ajoute deux ou trois blancs d'œufs fouettés.

Beignets d'abricots. Otez la peau ; coupez-les en deux ; faites mariner dans le sucre & l'eau-de-vie ; égouttez ; trempez dans une pâte de biere ou vin blanc ; le reste à l'ordinaire.

Beignets bacchiques. Prenez des bourgeons de vigne bien tendres. Trempez-les dans une pâte à biere, comme les fraises. Faites frire, & glacez.

Beignets au blanc-manger. Délayez une poignée plus ou moins de farine de riz bien fine dans du lait ; faites cuire, en remuant toujours, pendant une heure ou deux, selon la quantité & le feu. Si elle s'épaissit trop, mettez un peu de crème en cuisant, &, sur la fin, un peu de sucre & citron rapés, avec des blancs de poulardes hachés très-menus. Votre crème finie, versez sur votre tour à pâte avec de la farine dessus & dessous ; le tout refroidi, formez de petites boulettes de la grosseur d'une petite noix, bien rondes ; faites-en quatre assiettes pour un plat, & faites frire dans une friture bien chaude. Rapez dessus du sucre, & servez.

Beignets au fromage. Ayez du lait, un morceau de beurre & un de fromage de Brie, ou Gruyere bien doux. Faites fondre le tout dans une casserole; mettez ensuite de la farine, & faites comme une pâte royale; ajoûtez des œufs. Dressiez votre pâte; formez vos beignets. Faites frire, &c.

Beignets de fraises. Ayez de grosses fraises bien épluchées; trempez-les dans une pâte à biere, comme dessus; & faites-les frire bien blonds, & servez-les glacés.

Beignets de pâte royale. Formez votre pâte, comme il est dit à l'art. *Pâte.* Graissez une feuille de papier de sain-doux. Formez vos beignets de la grosseur d'une petite noix; mettez-les, s'il se peut, tous ensemble dans la friture à demi-chaude; & menez doucement, s'ils sont gros; plus vite, s'ils sont petits. Saupoudrez de sucre, & servez chaud.

Beignets de pommes. Coupez par quartiers des pommes de reinette; ôtez la peau & les pépins. Marinez, comme dessus. Egouttez; maniez-les dans la farine; faites frire de belle couleur, & glacez à l'ordinaire.

Beignets de pommes en joyaux. Coupez-les par roelles; vuidez le milieu, comme une bague; le reste, comme dessus, ou trempés dans une pâte à biere ou vin blanc.

Beignets de Portugal. Prenez des oranges; ôtez la peau; fendez en quatre; faites blanchir, & mettez dans l'eau fraîche; faites cuire dans le sucre; trempez dans une pâte claire à la biere, ou au vin d'Espagne. Faites frire bien blonds & glacez, pour servir.

Beignets lassés. Prenez un fromage, autant de farine délayée, quatre œufs frais, un peu de sel & de crème; faites cuire comme une bouillie épaisse; passez dans une passoire sur un papier bien graissé; laissez refroidir. Coupez & faites frire; glacez ensuite de sucre en poudre avec une pelle rouge. Les beignets au citron, aux pistaches, aux amandes se font de même.

Beignets seringués. Faites une pâte royale bien

ferme. Mettez-la dans un mortier avec citron rapé, fleurs d'orange, amandes pilées, ou biscuits d'amandes ameres. Versez des œufs à mesure que vous pilez, jusqu'à ce qu'elle soit assez liquide, pour mettre dans une seringue. Vous poussez ensuite vos beignets dans la friture, qui prennent la forme qui se trouve dessinée à la seringue. Faites frire, & sucrez. Il est encore beaucoup d'autres façons de beignets. Le détail ci-dessus est plus que suffisant pour indiquer la façon de les faire, ou pour en suggérer de nouvelles.

BERGAMOTE. La bergamote est un fruit à-peu-près comme un citron; il est excellent pour la confiture. Il faut les zester ou tourner comme les citrons; les blanchir de même, & les confire de la même manière. On en peut confire avec le jus, & par quartiers.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La bergamote est un assaisonnement qui, en rendant les alimens plus agréables au goût, les rend aussi plus sains, moins échauffans, plus faciles à digérer, prévient leur corruption, & corrige les humeurs putrides, ainsi que la disposition qu'elles auroient à le devenir.

BETTE : plante usuelle. Il y en a de deux espèces, l'une blanche, & l'autre à feuilles rouges, appelées *poirée*; & une troisième espèce dont la racine est grosse, charnue & d'un rouge très-sanguin. Les deux premières espèces s'emploient en farces d'herbes; leurs côtes ou cardes se mangent à la sauce blanche. On les emploie aussi l'une & l'autre dans les potages, tant gras que maigres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La bette est une plante fort aqueuse, rafraîchissante, adoucissante, calmante, apéritive, qui prévient ou fait cesser l'ardeur générale provenant de la chaleur du sang ou de son âcreté, & l'ardeur dans le bas-ventre occasionnée par une bile exaltée, âcre, ou qui ne coule pas assez: elle convient encore à ceux qui sont sujets à des difficultés d'uriner & aux ardeurs d'urine, aux coliques, irritations, insomnies; mais

On doit en faire peu d'usage quand on a l'estomac relâché, foible, froid, & qu'on est sujet aux vents, glaires, dévoiemens.

BETTERAVE : on doit choisir ses racines grosses, bien nourries, tendres & d'une saveur douce & agréable. On fait cuire cette racine dans l'eau, au four, ou sous la cendre. On en ôte la peau, & on la mange, ou frite, ou fricassée, ou en salade.

Betterave en salade : se sert assaisonnée comme les salades ordinaires ; on s'en sert aussi pour la mettre en garniture.

Betterave fricassée : se coupe par rouelles minces, & se fricasse avec beurre, persil, ciboules hachés ; une pointe d'ail, une pincée de farine, vinaigre, sel & poivre, selon la quantité. Un quart d'heure d'ébullition suffit.

Betterave frite. On la coupe par tranches de l'épaisseur du doigt, qu'on fait tremper dans une pâte claire avec des œufs ou sans œufs. On la fait frire dans du beurre fin, & on la sert avec du jus de citron.

Betterave frite autrement. On la coupe en long de l'épaisseur d'un demi-doigt ; on la met tremper dans une pâte claire faite avec fleur de farine, vin blanc, crème douce, œufs entiers, plus de jaunes que de blancs, poivre, sel & girofle. Sur cette pâte on met de la farine mêlée de mie de pain & persil haché ; & l'on fait frire comme dessus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La racine de betterave est rafraîchissante, apéritive, assez nourrissante & saine ; mais elle ne convient qu'aux bons estomacs.

BEURRE : c'est la partie huileuse du lait. Plus il est nouveau, plus il est sain. Il devient âcre & rancit en vieillissant. Pour que les alimens préparés avec le beurre soient sains, il faut que le feu soit doux ; & s'il est violent, qu'il y ait suffisamment d'eau dans le vaisseau, pour que l'action du feu sur une substance si inflammable, ne soit pas trop immédiate & par-là même préjudiciable.

Beurre frisé & filé : se fait en mettant du beurre frais & fin dans une serviette fine & pleine, qu'on serre & dont on exprime, par une forte compression, le beurre qu'on fait tomber dans une terrine d'eau fraîche. On le ramasse ensuite pour le servir avec le potage, ou au dessert.

Beurre passé à la seringue. Comme le beurre servi en masse n'a pas de grâce sur une table, & que bien des gens aiment qu'il ait un petit goût d'amande, on le mêle avec quelques amandes bien pilées; puis on le passe à travers une étamine, & on le file dans une seringue de bois faite exprès, dont le bout sera fermé par une plaque de fer percé de différens trous, afin que le beurre passant à travers, en prenne les figures différentes. Au lieu d'une seringue, on peut se servir d'une passoire de bois; d'autres se servent d'une grosse serviette claire qu'ils attachent par un bout à un crochet de fer, mettent le beurre dedans, & le font filer à travers la serviette, en la tordant; puis le dressent en rocher sur une assiette: quelques-uns mettent dessus des fleurs de buglose dans la saison; d'autres le filent sans amandes, & y mettent un peu de sel blanc menu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le beurre nouvellement fait de lait de vaches, chèvres ou brebis saines, & qui vivent dans de bons pâturages, étant mangé avec du sel ou sans sel, est un aliment très-sain & nourrissant. Plus il a éprouvé l'action du feu, moins il est sain & nourrissant. Si on l'expose au feu pendant long-tems, ou à un feu très-vioient, il devient âcre, irritant, échauffant, empêche la digestion, ou la rend mauvaise; cause des aigreurs, des rapports fréquens, des vents, des glaires, le dérangement de l'estomac, le manque d'appétit, l'insomnie. On peut empêcher une partie des mauvais effets du beurre qui a éprouvé l'action du feu, en y mêlant en petite quantité du vinaigre, du verjus ou du jus de citron. Les personnes délicates, dont l'estomac est relâché, foible, très-sensible; celles qui sont sujettes aux aigreurs, vents,

glaires, rapports, coliques, envies de vomir, mauvaises digestions; à avoir des jaunisses, diarrhées, vomissemens & rapports bilieux, doivent s'abstenir des mets où il a y beaucoup de beurre, sur-tout quand il a éprouvé l'action du feu un peu long-tems.

BICHE : femelle du cerf dont la chair est assez agréable quand elle est jeune; dans le tems du rut, elle ne vaut absolument rien.

Biche rôtie. On la fait préalablement mariner, après l'avoir piquée de menu lard. On l'arroise dans la cuisson; on la sert avec un bon coulis & des capres mêlées dans son jus; on la fait mitonner dans cette sauce.

Biche rôtie, comme ci-dessus. On y fait une sauce douce avec vinaigre, poivre, sucre, cannelle & une échalotte entiere.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la biche, quoique jeune, & prise dans le tems convenable, est difficile à digérer: elle ne convient qu'à ceux qui ont un bon estomac & font beaucoup d'exercice.

BIGARADE. (*Eau de*) Vous prendrez, pour faire cette eau, des bigarades de Provence, ou de Portugal, dans le tems que vous sçauvez que les confiseurs les emploient; car c'est précitément celui où il faut les distiller. Vous les mettrez dans l'alambic, avec de l'eau-de vie, un peu de macis, ou de muscade, pour donner plus de parfum à vos liqueurs. Vous emploierez les zestes, dès qu'ils seront coupés, de peur qu'ils ne s'y échauffent & ne fermentent; ce qui rendroit la liqueur mauvaise. Quand votre alambic sera garni, ainsi que nous venons de dire, vous le mettrez sur un feu un peu vif, parce que la quintessence d'un fruit verd ne s'enleve pas aussi facilement, que celle d'un fruit un peu plus mûr. Il faut prendre garde de tirer des phlegmes, crainte du goût d'empyreume; vous ferez le syrop à l'ordinaire avec l'eau fraîche, dans laquelle vous aurez fait fondre du sucre: vous mettrez dans ce syrop vos esprits distillés, & passerez ce mélange à la

chauffe , pour le clarifier ; & quand la liqueur sera claire , elle sera faite ; pour six pintes d'eau de bigarade , vous prenez six bigarades ordinaires : si elles sont belles , quatre suffiront : vous en pourrez mettre jusqu'à huit , si elles sont petites. Vous distillerez les zestes de ces fruits , avec trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie. Vous prendrez , pour faire le syrop , deux pintes & une chopine d'eau , dans laquelle vous mettrez fondre une livre & demie de sucre ; & pour assaisonner votre liqueur , vous mettrez un gros de macis , & une demi-noix de muscade.

Bigarade. (Glace de) Prenez huit grosses bigarades qui aient beaucoup de jus ; si elles sont petites , vous en prendrez à proportion ; pressez-en le jus dans une pinte d'eau , & mettez-y aussi quelques zestes de l'écorce , avec une livre & demie de sucre ; faites infuser le tout ensemble pendant une heure ; ensuite vous le passerez dans un tamis serré pour le mettre dans la salbotiere , & vous le ferez prendre à la glace.

BIGAREAU. (Voyez *Cerises.*)

BISCOTINS : prenez une demi-livre de sucre ; faites-le cuire dans une petite poêle , à la plume : étant cuit , vous l'ôterez du feu , & peserez trois quarts de farine que vous mettrez dans votre sucre , à la réserve d'une poignée que vous garderez pour la manier sur la table. Ayant mis votre farine dans votre sucre , vous la remuerez bien avec la gâche : quand votre pâte sera bien délayée , vous la tirerez de la poêle & la mettrez sur une table bien nette , où vous aurez semé un peu de farine auparavant : il faut bien remuer cette pâte , pendant qu'elle est chaude , & avoir une rapure de citron avec du sucre en poudre , tout prêt à la semer dessus & dessous votre pâte , & la bien mêler ; en même-tems , vous filerez votre pâte , & la couperez pour en faire de petites boules grosses comme le ponce. Cela veut être travaillé promptement ; car quand la pâte est froide , on n'en peut plus venir à bout : les boules étant toutes faites , on les met cuire au four , sans papier , sur

des feuilles de cuivre. Quand elles sont cuites , on les tire du four , & on les met dans un cornet de papier à l'étuve.

Biscotins à la Choisy. Faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume ; en l'ôtant du feu , vous le mettez dans un mortier avec une demi-livre de fleur de farine , une cuillerée d'eau de fleur d'orange , deux œufs frais ; pilez le tout ensemble , pour en former une pâte maniable ; retirez cette pâte , pour la mettre sur une table poudrée de farine mêlée avec un peu de sucre fin ; prenez-en des petits morceaux égaux de la grosseur d'une olive ; roulez - les dans les mains , avec un peu de farine mêlée d'un tiers de sucre ; applatissez - les un peu & les dressez à mesure sur des feuilles de cuivre , pour les faire cuire dans un four d'une moyenne chaleur.

Biscotins au fruit. Prenez trois blancs d'œufs , quatre cuillerées à bouche de sucre en poudre , & une cuillerée de marmelade , de quoi que ce soit , oranges , citrons , abricots ; le reste sera de farine. Vous pétrirez le tout ensemble , jusqu'à ce que votre pâte soit bien maniable ; vous en dresserez des biscotins de différentes figures , les uns ronds , & les autres longs , &c. Vous les ferez cuire à petit feu ; & quand vous verrez qu'ils sont d'un roux un peu coloré , vous les retirerez. Pour les détacher , vous humecterez la feuille de papier par derriere avec de l'eau ; & en le faisant sur le champ , vous en viendrez aisément à bout.

BISCUITS : mettez dans une balance six œufs entiers , & de l'autre côté autant pesant de sucre fin ; ôtez le sucre pour le mettre dans une terrine ; ôtez trois œufs de la balance , & mettez de l'autre côté de la farine du poids des trois œufs qui sont restés dans la balance ; cassez les œufs , pour mettre les jaunes avec le sucre , & les blancs à part , pour les froter ; battez les jaunes avec le sucre , & un peu de citron rapé ; vous y mettez ensuite les blancs bien fouettés , que vous mêlez avec le sucre ; mettez la farine dans un tamis ; faites-la tomber légè-

rement dans votre appareil de biscuit ; mêlez le tout ensemble ; dressez vos biscuits en long avec une cuillère sur des feuilles de papier blanc ; jetez du sucre fin par-dessus , pour qu'il se forme une glace , & les faites cuire dans un four doux ; lorsqu'ils sont cuits de belle couleur , vous les enlevez de dessus le papier , avant qu'ils soient froids. Si vous voulez vos biscuits plus légers , vous ne mettrez de la farine que la pesanteur de deux œufs ; pour les œufs , vous ne mettrez que deux jaunes & huit blancs fouettés ; du sucre , de la pesanteur de six œufs.

Biscuits à la Choisy. Faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume ; en l'ôtant du feu , vous le mettez dans un mortier avec une demi-livre de fleurs de farine , une cuillérée d'eau de fleurs d'orange , deux œufs frais ; pilez le tout ensemble , pour en former une pâte maniable ; retirez cette pâte pour la mettre sur une table poudrée de farine mêlée avec un peu de sucre fin ; prenez-en de petits morceaux égaux de la grosseur d'une olive ; roulez-les dans les mains avec un peu de farine mêlée d'un tiers de sucre ; applatissez - les un peu & les dressez à mesure sur des feuilles de cuivre , pour les faire cuire dans un four d'une moyenne chaleur.

Biscuits à la crème. Prenez sept blancs d'œufs frais , battez-les bien & mettez-y une demi-livre de sucre en poudre & un quarteron de farine ; battez le tout ensemble ; puis prenez une chopine de crème ; & lorsque vous l'aurez bien fouettée , vous en prendrez la mousse avec une écumoire ; vous la ferez égoutter sur un tamis , & la mettez dans vos biscuits. Ensuite vous les dresserez dans des moules de fer-blanc , ou de carte , ou sur du papier ; & vous les glacerez avec du sucre en poudre ; puis vous les ferez cuire comme les autres biscuits.

Biscuits à la Dauphine. Echaudez un quarteron d'amandes douces & un quarteron d'amandes amères ; essuyez-les avec une serviette , & mettez-les ensemble dans un mortier , pour les piler très-fins , en les arrosant , de tems en tems , avec du blanc

d'œuf ; lorsqu'elles seront pilées, vous y mettrez deux livres de sucre fin que vous repilerez avec les amandes, en y mêlant un blanc d'œuf, jusqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable ; passez-la au travers d'une seringue faite exprès, pour en former des biscuits de la longueur & de la grosseur que vous jugerez à propos. Vous les dressez sur du papier blanc ; & vous mettez vos biscuits qui sont sur le papier, sur une table avec un couvercle de four de Champagne, & du feu dessus ; faites-les cuire à petit feu ; lorsque le dessus est cuit, vous les levez de leur papier pour les retourner, & mettre le côté qui est cuit en dessous ; étendez, sur le côté qui n'est pas cuit, une glace faite avec du sucre fin passé au tambour, que vous battez avec un peu de blanc d'œuf & du jus de citron ; vos biscuits étant glacés, vous remettrez le couvercle dessus, avec un peu de feu pour faire prendre la glace.

Biscuits à la reine. Mettez dans une terrine un quarteron de farine de riz, passée au tambour, une livre de sucre fin passé au tamis, l'écorce de la moitié d'un citron rapé, six jaunes d'œufs ; battez le tout ensemble, pendant une demi-heure, avec deux spatules ; vous y ajouterez ensuite douze blancs d'œufs fouettés, que vous mêlez bien avec votre composition de biscuits ; dressez-les dans des moules de papier ; faites-les cuire dans un four doux : lorsqu'ils sont cuits, couvrez-les dessus avec une glace faite de sucre fin, battu avec un peu de blanc d'œufs & du jus de citron ; remettez-les au four seulement pour faire sécher la glace ; ôtez-les du papier, pendant qu'ils sont chauds.

Biscuits cannelés. Prenez six œufs frais ; pesez du sucre fin & de la farine ; mettez-en de chacun de la pesanteur des six œufs ; mettez les œufs dans la terrine pour fouetter les blancs & les jaunes ensemble, autant de tems que vous êtes à fouetter des biscuits à la cuillière ; ensuite vous mettrez la farine avec le sucre & un peu de citron verd rapé ; battez le tout ensemble avec une spatule ; dressez ensuite vos

biscuits de cette façon : vous pliez une grande feuille de papier blanc dans sa longueur, l'une sur l'autre, & de la largeur d'un travers de doigt ; le fond doit avoir la figure cannelée ; ces biscuits se dressent à contre-sens sur la feuille de papier ; on en peut faire trois rangées sur la même feuille ; il faut leur donner la même cuisson qu'aux biscuits à la cuillière ; lorsque vous croyez qu'ils sont cuits , il faut les retirer ; & vous prenez la feuille de papier par les deux bouts ; & en écartant vos deux mains , les biscuits se détachent seuls du papier ; on les remet sur une autre feuille , pour les faire sécher au four. Ils se gardent tant que l'on veut ; ils sont très-bons pour tremper dans les vins de liqueur.

Biscuits de fruits mêlés. Mettez dans un mortier deux abricots confits au sec, un quartier d'orange douce confite au sec, un demi-quarteron de pâte d'amandes , une cuillerée de marmelade de fleur d'orange ; pilez le tout ensemble jusqu'à ce que vous le puissiez passer au travers d'un tamis ; pressez - le fort dans le tamis avec une spatule , pour que le tout passe au travers ; mettez cette marmelade dans une terrine avec cinq jaunes d'œufs , un demi-quarteron de sucre en poudre ; battez le tout ensemble jusqu'à ce que cela vous forme une pâte maniable , sans être trop liquide ; prenez-en avec la spatule d'une main , & coupez-la en longueur de l'autre , avec un couteau , que vous mettez à mesure dans du sucre fin ; rangez-les ensuite sur du papier blanc , & faites-les cuire dans un four doux.

Biscuits de Genes. Rapez la superficie de l'écorce d'un citron entier , celle de l'écorce d'une orange entière ; & mettez - les dans un mortier avec deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange , deux abricots confits au sec ; pilez le tout ensemble ; passez-le ensuite au travers d'un tamis , & mettez-le dans une petite terrine , pour le mêler avec trois jaunes d'œufs & quatre onces de sucre en poudre : le tout étant bien battu & mêlé ensemble , vous y ajouterez six blancs d'œufs bien fouettés , que vous

mélerez encore avec le reste ; dressez vos biscuits dans des moules de papier ; faites-les cuire dans un four doux : ensuite vous les glacez avec une glace faite avec un peu de blanc d'œuf , un jus de citron , & du sucre fin passé au tambour.

Biscuits de Portugal. Il faut fouetter six blancs d'œufs , ensuite y mettre les jaunes , & continuer à les bien fouetter ; puis vous y mettrez une demi-livre de sucre en poudre , un quarteron de farine , un quarteron de marmelade d'orange de Portugal , & la rapure d'un citron ; mêlez le tout ensemble ; versez votre pâte dans des moules de papier ; & mettez-les au four : il ne faut glacer vos biscuits que lorsqu'ils seront cuits ; vous les couperez ensuite avec un couteau , & les glacerez avec un blanc d'œuf.

Biscuits de Savoye. Prenez huit œufs ; mettez les blancs à part , & les jaunes aussi ; fouettez bien les blancs jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige ; ensuite vous y mettrez vos jaunes d'œufs , & les fouetterez bien encore : vous peserez une livre de sucre en poudre , séché à l'étuve , que vous jetterez dans vos œufs , & les battrez. Ensuite vous y mettrez trois quarterons de farine bien sèche , en continuant à bien battre le tout avec la spatule : vous y pouvez mettre , si vous voulez , une rapure de citron pour lui donner le goût : ensuite prenez des moules de fer-blanc , que vous graisserez un peu avec du beurre frais fondu ; ou bien vous ferez des moules avec des cartes , mais il ne les faut pas graisser : il faudra frotter le papier sur lequel vous les arrangerez , de la même pâte , pour que les moules tiennent dessus. Si vous voulez en faire de petits , vous les dresserez à la cuillère sur du papier blanc , de la grandeur d'une pièce de vingt-quatre sols ; ensuite vous les glacerez avec du sucre en poudre que vous jetterez dessus , & les soufflerez un peu , de peur qu'il ne reste dessus trop de sucre. Vous les ferez cuire dans un four de boulanger , médiocrement chaud : vous pourrez l'essayer avec un biscuit. Il ne faut point que

les biscuits languissent dans le four : en même tems que vous les en tirez du four , il les faut lever du moule , ou de la feuille du papier , avec un couteau que vous coulez dessous ; car on ne pourroit plus les lever s'ils étoient froids , à moins que l'on ne mouillât un peu le papier par-dessous.

Biscuits d'Espagne. Prenez douzé œufs frais ; fouettez les blancs à part jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige ; vous y mettrez les jaunes que vous fouetterez encore pendant un demi-quart-d'heure ; ensuite vous y jetterez une livre & demie de sucre royal en poudre ; continuant toujours à battre avec la spatule ; après cela , vous y mettrez une livre de fleur de farine de riz , & la moitié d'une rapure de citron : vous battrez le tout ensemble l'espace d'un bon quart d'heure ; vous ferez des moules de papier un peu grands , & vous y mettrez cuire vos biscuits comme les autres. Vous les couperez ensuite par tranches ; vous ferez une glace royale que vous glacerez à l'endroit où ils sont coupés ; & vous les mettrez cuire , avec la glace , à petit feu.

Biscuits d'oranges. Prenez de la vieille pâte d'oranges , & de la vieille chair de citron & d'orange que vous pilerez bien dans un mortier ; puis vous fouetterez quatre blancs d'œufs , comme pour du biscuit de Savoye : ensuite vous y jetterez les quatre jaunes que vous fouetterez bien encore ; après quoi , vous y mettrez trois bonnes poignées de sucre en poudre , & vous les remuerez bien avec la cuillère ; vous y jetterez ensuite une bonne cuillerée de farine , en remuant toujours votre pâte. Alors vous y mettrez environ une livre de marmelade pilée au mortier ; & vous battrez bien le tout avec la cuillère : vous ferez des moules , avec du papier blanc , de la hauteur d'un doigt ; puis vous y'étendrez votre composition , & mettrez vos biscuits dans le four sans les glacer , avec un grand feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits , on les renverse , & on leve doucement le papier de dessous ; on les coupe en quarré , comme du massepain fourré ; on les

laisse

laisse refroidir : ensuite on les glace d'eau de fleurs d'orange , d'un côté ; & de l'autre , si l'on veut , d'une autre couleur ; puis vous ferez cuire la glace avec le couvercle du four .

Biscuits du Palais-Royal. Prenez six œufs frais ; mettez-les dans une balance , & pesez de l'autre côté autant de sucre en poudre , le plus beau & le plus sec . Prenez ensuite , du poids de trois œufs , de la plus belle fleur de farine de froment . Vous casserez vos œufs dans une terrine , & vous mettrez les blancs à part & les jaunes de même . Fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige : ensuite jetez-y votre sucre en poudre , après que vous l'aurez passé au tamis . Vous remuez le sucre jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé avec vos blancs d'œufs ; & vous y jetez les jaunes que vous remuez pour les incorporer , & vous y mettez votre farine que vous aurez eu la précaution de faire dessécher au four . Vous mêlez le tout ensemble , en le fouettant doucement ; vous y mettez de la rapure de citron & de la conserve de fleur d'orange pilée , environ deux pincées , qu'il faut remuer à deux ou trois tours . Ensuite vous dressez votre pâte dans les moules , & vous les glissez légèrement avec du sucre en poudre .

Biscuits légers glacés. Sur trois quarterons d'amandes amères , mettez un quarteron d'amandes douces ; échaudez & pilez les unes après les autres ; pilez-les ensuite dans le mortier , le plus fortement que vous pourrez , en y ajoutant deux blancs d'œufs , en divers tems . Quand elles seront bien pilées , vous y mêlerez insensiblement quatre livres de sucre en poudre , remuant & battant bien le tout ensemble , à force de bras , jusqu'à ce que votre pâte soit bien maniable . Vous la passez ensuite à la seringue , morceau à morceau : vous en formez des biscuits , coupant ce qui est passé & que vous avez reçu sur un papier , de la longueur que vous voulez , grands ou petits ; vous mettez vos papiers où sont vos biscuits , sur une planche , & le couvercle du four par-dessus , avec du feu , pour leur donner de la

couleur de ce côté-là ; quand ils en auront assez ; & que vous les verrez considérablement enflés, vous ôterez le feu ; & les ayant détachés doucement, vous les glacerez du côté qui étoit dessous. On fait cette glace avec du blanc d'œuf & du sucre bien délayé & battu ensemble, jusqu'à ce que cela soit épais comme de la bouillie. Vous en prenez ensuite avec le couteau, que vous étendez sur vos biscuits ; & vous faites sécher cette glace à petit feu, jusqu'à ce qu'elle soit bien prise. On les peut aussi glacer d'une glace faite avec de l'eau de fleurs d'orange ou autre, & du sucre, battus & délayés ensemble.

Biscuits liquides. Vous prenez des écorces d'oranges de Portugal, confites, trois ou quatre abricots secs, un peu de marmelade de fleurs d'oranges : vous pilez bien le tout ensemble, & vous le passez par le tamis ; après cela, vous prenez quatre jaunes d'œufs frais, que vous fouettez bien ; vous y mettez votre marmelade avec deux onces de sucre en poudre, & gros comme un œuf de pâte d'amandes douces : vous faites votre pâte maniable ; puis vous la prenez sur une spatule, & la coupez en petits bâtons ; vous les mettez dans du sucre en poudre ; vous les arrangez sur du papier, & vous les faites cuire.

Biscuits manqués. Prenez quatre œufs ; cassez-les dans une poêle ; battez un peu les blancs & les jaunes ensemble : mettez-y quatre petites poignées de sucre, une petite poignée de farine, une rapure de citron ; battez le tout ensemble : ensuite versez votre composition dans des moules de papier légèrement : glacez-les avec du sucre en poudre, & faites-les cuire à un feu modéré. Quand ils sont cuits, ôtez-les promptement, pour les couper tout chauds en carré : quand ils seront froids, vous mouillerez le papier par-dessous pour les lever avec plus de facilité : vous les mettrez sur un tamis, pour les faire sécher à l'étuve. On peut leur donner quel goût l'on souhaite, soit de cannelle, de citron, de chocolat ou de fleurs d'oranges.

Biscuit royal. Il faut prendre sept œufs frais , fouetter les blancs en neige , puis mettre sept onces de marmelade de plusieurs sortes , avec les blancs d'œufs que l'on fouette bien encore ; après cela , l'on met cinq jaunes d'œufs , qu'il faut continuer à fouetter pendant un quart d'heure ; ensuite prendre sept onces de farine de riz , & sept onces de sucre , que l'on mêle bien ensemble : on les dresse dans des moules de papier , & on les fait cuire à petit feu.

Biscuits. Voyez *Amandes* , *Avelines* , *Chocolat* , *Citron* , *Jasmin* , *Marrons* , *Oranges* , *Pistaches* .)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le biscuit est un aliment délicat , léger , facile à digérer , nourrissant & très-sain , qui convient fort aux personnes délicates , convalescentes , & à tous ceux qu'on n'a pas réduits uniquement à la boisson : trempé dans de bon vin vieux , c'est un cordial ou stomachique excellent.

BIBET : pigeon de passage , plus petit que le ramier ; il a les pieds & le bec rouge : il est très bon rôti , piqué de menu lard. On peut l'accommoder comme les pigeons. Voyez *Pigeons* .)

BISQUE : potage en ragoût , maigre ou gras. On en fait de *pigeons* , de *poulardes* , de *cailles* , & autres , en gras ; de *poissons* , d'*écrevisses* , & autres , en maigre. On trouvera ces différentes bisques à leurs articles respectifs.

BLANC-MANGER : prenez quatre pintes de lait , les blancs d'un chapon bouilli , deux onces d'amandes douces blanchies ; battez le tout ensemble ; exprimez fortement le tout , faites bouillir l'extrait avec trois onces de farine de riz. Lorsque ce mélange commencera à se coaguler , mettez-y une demi livre de sucre blanc , dix cuillerées d'eau-rose , & mêlez bien le tout.

Blanc-manger. (Autre) Prenez la viande blanche d'un chapon & celle de deux perdrix rôties ; quatre onces de mie de pain très-blanc ; broyez le tout ; & en y versant du bouillon , formez une pâte qu'on fera bouillir , durant deux heures , dans une tuffi-

sante quantité de bouillon & en consistance de crème passez par un tamis fin.

Blanc-manger, (*Autre*) pour tenir lieu de bouillon le matin. Prenez une écuelle d'excellent bouillon : faites-la réduire à moitié, à petit feu ; ajoutez-y le lait d'un quarteron d'amandes douces, trois cuillérées d'eau rose. Remettez sur un feu modéré jusqu'à ce qu'il prenne une certaine consistance. Passez-le à l'étamine. Ajoutez un quarteron de sucre, & un peu de cannelle. On peut y mettre un peu d'ambre ou de musc, un peu d'eau de fleurs d'orange, ou jus de citron, ou d'orange qu'on fait bouillir un ou deux bouillons. On trouve d'autres préparations du blanc-manger pour entremets, dans les ouvrages de cuisine un peu étendus ; mais ils exigent des procédés trop recherchés pour l'objet de cet ouvrage.

OBSERVATION MÉDECINALE.

C'est un aliment léger, nourrissant & sain, destiné aux personnes affoiblies par de maladies longues, à celles dont l'estomac est foible, dérangé, ou dont on veut corriger l'âcreté des humeurs.

BŒUF : animal dont la chair est d'un usage universel. Elle nourrit beaucoup. Le bœuf jeune fournit un bon aliment. Bon dans tous les tems, nous ne parlerons ici, que des parties choisies. Ce qu'on appelle *basse boucherie* étant à la portée des gens du peuple, & rejeté par les riches & aisés, nous n'en parlerons pas. Voici les parties qui se servent aux bonnes tables ; la cervelle, la langue, les rognons, la graisse, le palais, la queue, la culotte, la tranche, la pièce ronde, le gîte à la noix, le cimier, la moëlle, l'aloyau, les charbonnés, les flanchets & entre-côtes, la poitrine, les tendrons de poitrine, les paleron, le gros bout. Nous avons déjà parlé de l'aloyau. Nous renvoyons, pour les parties ci-dessus, à leurs articles respectifs.

Bœuf à la mode. Prenez une pièce de tranche ; battez-la, & la piquez de gros lard ; assaisonnez comme dessus. Mettez dans une terrine avec sel, poivre, laurier, citron vert. Fermez bien votre terrine & l'étoupez. Faites cuire à un feu lent. Lorsqu'il a rendu

Ion jus, ajoutez un verre de vin; faites bouillir; & lorsqu'il est à-peu-près tari, tirez & servez avec du jus de citron.

Bœuf à la mode. (*Autre façon de*) Prenez du jus de bœuf assaisonné de sel, poivre, grosle en poudre, jus de rocamboles; mêlez dans un verre de vin. Faites mariner pendant deux heures, & lardez ensuite votre pièce de bœuf, que vous mettrez dans une terrine avec quelques feuilles de laurier & un autre verre de vin; faites cuire à petit feu; coupez par tranches, lorsqu'il sera froid; & servez pour entremets.

Bœuf à la royale. Piquez de gros lardons; assaisonnez de sel & poivre une pièce de bœuf. Laissez mariner. Enveloppez-la d'un linge, de sorte que la graisse ne la puisse pénétrer. Mettez-la ensuite dans une marmite avec suffisante quantité de panne de porc. Mettez-y du verjus, du vin, & quelques tranches de citron, persil, ciboules & laurier. Faites bouillir à petit feu. Le bouillon bien consommé, tirez; servez par tranches, pour entremets.

Bœuf à la sauce hachée. Faites cuire, comme ci-dessus. Garnissez de même, & mettez dessus une sauce hachée.

Bœuf au naturel. (*Pièce de*) Garnissez le plat où vous devez servir, d'un bord de feuilletage coupé en morceaux quarrés. Coupez de votre pièce de bœuf, qui sera de poitrine, ce qu'il y aura de plus beau, par tranches; mettez dessous & dessus une sauce hachée; faites mitonner, & servez.

Bœuf panée au four. (*Pièce de*) Faites-la cuire dans une marmite à l'ordinaire. Dressez-la dans un plat; délayez quatre jaunes d'œufs avec du bouillon, du coulis, sel & poivre; faites lier la sauce un peu fort; mettez sur la pièce de bœuf; panez-la; faites-lui prendre couleur au four; & servez garnie de mie de pain frite & trempée dans des jaunes d'œufs.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du bœuf est un aliment très-nourrissant;

très-sain & fortifiant , principalement quand elle appartient à un bœuf jeune & tendre ou fort gras & qu'elle n'a pas été, ou séchée en la rôtissant , ou privée de ses sucs , en la faisant bouillir dans beaucoup d'eau. Les personnes délicates & dont l'estomac n'est pas bien bon , ne la digerent que quand elle a beaucoup bouilli ; mais elle est alors moins nourrissante : en général , elle ne leur convient pas , ni aux convalescens.

BON-CHRETIEN. (Voyez *Poire.*)

BONNET DE TURQUIE : sorte de gâteau ayant la forme d'un turban , que chacun enjolive à sa manière , & qui se fait dans un moule de pareille forme. Il se fait , ou de la même pâte que le gâteau de Savoye , ou de celle du gâteau d'amande , ou de pâte croquante. Voyez *ces articles.*

BOUDIN. I en est de deux sortes , blanc & noir. Le blanc est plus délicat : tous deux se servent pour entrée.

Boudin blanc. Prenez blanc de volaille rôtie , selon la quantité qu'on veut faire , panne de cochon hachée menu , sel , poivre , & un peu de lait , deux ou trois blancs d'œufs fouettés. Ayez des boyaux de cochon bien nets ; mettez-y votre hachis entier ; liez chaque bout , selon la longueur dont vous les voudrez ; en les remplissant , piquez de distance à autre , pour faire passage à l'air dont ils se remplissent en les faisant. Faites les blanchir à l'eau bouillante , tirez & laissez refroidir. Pour les cuire , il faut les mettre sur le gril dans du papier , à un feu doux , & graisser un peu le papier.

Boudin blanc , (Autre façon de) de différentes volailles cuites. Prenez , comme dessus , la quantité que voudrez avec panne de cochon , le tout haché menu ; que vous mettez dans une casserole avec deux oignons cuits sous la cendre , & écrasés ; persil & fines herbes , assaisonnement d'épices , deux ou trois blancs d'œufs fouettés. Mettez ensuite dans une pinte de lait douze jaunes d'œufs ; délayez & faites cuire , comme pour faire une crème : mettez cette crème sur votre hachis ; faites échauffer un

peu, de sorte que votre farce ait une certaine consistance. Formez vos boudins ; le reste , comme ci-dessus.

Boudin de foies gras. Prenez un quarteron de chair de porc , une livre de foies gras , autant de blancs de chapons , fines herbes , sel , poivre , muscade , girofle en poudre , cannelle , six jaunes d'œufs & deux pintes de crème. Hachez les viandes & herbes ; & de ce hachis , formez vos boudins que vous ferez cuire dans du lait avec sel , citron verd & laurier , & ensuite griller , comme les précédens ; & vous servirez avec un jus d'orange.

Boudin de poisson. Prenez d'anguille , carpe & brochet suffisante quantité , hachées menu , mie de pain fine , trempée dans du lait ; mêlez une demi-livre de beurre fin. Assaisonnez de fines herbes & épices , à l'ordinaire , avec un peu de coriandre pilée , œufs entiers , & demi-septier de crème. Faites blanchir le tout à un feu doux. Formez vos boudins. Faites blanchir , comme dessus , à l'eau bouillante. Piquez les , pour faire passer l'air. Faites cuire entre deux tourtières , à petit feu ; & servez de belle couleur.

Boudin noir. Prenez du sang de cochon sans grumeaux ; ajoutez - y un peu de lait ou crème , du bouillon gras , sel , poivre , persil , ciboules , toutes sortes de fines herbes , le tout haché bien menu. Mêlez le tout ensemble , & en remplissez des boyaux de porc bien nettoyés. Faites cuire vos boudins à l'eau bouillante , & les piquez , pour que la chaleur ne les fasse pas crever. Ils seront cuits , quand il ne sortira que de la graisse. Il se met sur le gril , & se sert très-chaud. Quelques personnes y ajoutent de la graisse de porc coupée par petits morceaux , & prétendent que le boudin n'en est que plus délicat , lorsque la graisse le nourrit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La quantité considérable de graisse qui entre dans toutes les especes de boudins , rend cet aliment de très-difficile digestion ; & la plupart se font avec

des matieres qui ne se digerent qu'avec peine, par les personnes fortes, & qui font de l'exercice : les gens délicats, convalescens, sédentaires, ne doivent point en manger.

BOUDINADE D'AGNEAU : prenez un quartier d'agneau de devant ; desosse-le proprement ; remplissez-le de boudins blancs & noirs, & saucisses ; repliez-le, & le ficellez. Mettez à la broche, & arrosez de beurre fondu ; servez avec une sauce hachée, ou sauce à l'Espagnole.

BOUILLANS : espece de petits pâtés. On prend des blancs de volailles rôties avec un peu de moëlle de bœuf, un peu de tétine de veau, lard, fines herbes, & épices à l'ordinaire ; on fait de tout un hachis. On forme ensuite deux abaisses de pâte fine, très-minces. On met de son hachis par petits morceaux sur celle de dessous, on recouvre de l'autre ; &, après avoir enfermé chaque tas entre deux pâtes, on les découpe. On les dresse comme de petits pâtés, & on les fait cuire de même.

BOUILLIE POUR COLLATION. Délayez de la farine dans une casserole petit-à-petit avec du lait, de la crème, & du sucre. Faites cuire à petit feu & en tournant sans discontinuer. Quand elle sera cuite, mettez une partie dans le plat où l'on doit servir ; mettez sur le feu jusqu'à ce qu'il se forme un gratin. Mettez le reste ensuite, & faites prendre couleur avec une pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La bouillie est un aliment nourrissant ; mais il y a bien des estomacs qui ne peuvent la digérer : ainsi les personnes délicates, convalescentes, sédentaires, sujettes au glaires, vents, aigreurs, devoient s'en abstenir. On peut la rendre plus saine & plus facile à digérer en employant, au lieu de farine ordinaire, de la mie de pain bien cuit, ou de la farine de grain un peu grillé.

BOUILLON : jus des viandes, est de l'eau chargée d'une plus ou moins grande quantité des sucs qu'elle enlève de la chair des animaux & des végé-

faux, par l'action du feu avec l'eau dans laquelle elles ont bouilli. On en fait de gras & de maigres, & au poisson.

Bouillon de poisson. Prenez de divers poissons avec une anguille coupée par tronçons. Mettez le tout dans un pot, avec la quantité qu'il faudra d'eau, beurre, sel & poivre, fines herbes, oignon piqué de girofle. Laissez bouillir le tout une bonne heure; passez le tout dans un linge blanc; faites frire de la farine; passez-la à l'étamine, pour en faire un coulis, dont vous vous servirez pour colorer & nourrir votre bouillon.

Bouillon de poisson. (Autre) Prenez oignons, carottes & panais coupés par rouelles; mettez dans une casserole avec du beurre, & faites suer à un feu doux, comme un jus d'oignon. Quand il sera roux, mettez du poisson dans la casserole; faites-le faire quelques tours au roux; mouillez d'une purée claire avec un bouquet de persil, ciboules, fines herbes, girofle, sel & champignons; faites bouillir une bonne heure; passez au tamis, & servez - vous - en pour mitonner les potages de poisson.

Bouillon de racines. Faites cuire d'abord deux ou trois litrons de pois verts secs; écrasez-les & les mettez dans une grande marmite d'environ un seau d'eau; faites-les rebouillir une heure & demie; laissez reposer & refroidir. Passez la purée claire à l'étamine, & la mettez dans une marmite de moindre volume. Ayez de carottes, panais, racines de persil un bon bouquet; une douzaine d'oignons: assaisonnez de sel, bouquet de fines herbes, oignon piqué de girofle, avec un paquet d'oseille & de cerfeuil; joignez à ce mélange deux ou trois cuillerées de jus d'oignons. Ce bouillon sert à mitonner toute sorte de potages de légumes.

Bouillon du matin. Cimier de bœuf, bout saigneux de mouton, collet de veau, deux poulets. Quand les poulets sont cuits, prenez les blancs, pilez-les dans un mortier avec de la mie de pain trempée dans le bouillon: passez à l'étamine, &

mettez ce coulis sur vos croûtes bien mitonnées dans le bouillon ci-dessus.

Bouillon en consommé. Eclanche dégraissée, chapon, rouëlle de veau, tranche de bœuf, perdrix cuite à la broche, dans trois pintes d'eau en un pot de terre. Faites réduire le tout à moitié à petit feu. Passez & pressez le tout dans un linge, & servez.

Bouillon en restaurant, ou potage sans eau. Tranche de bœuf, rouelles de veau & de mouton, chapon, quatre pigeons, deux perdrix : le tout arrangé dans une marmite ; les grosses viandes battues, avec quelques tranches d'oignons, panais & racines de persil, fines herbes & peu de sel. Lutez bien exactement la marmite, de sorte que rien ne s'évapore : faites cuire, pendant six heures, au bain-marie. Passez le jus que ces viandes auront rendu, & le dégraissez. Hachez ensuite les volailles ; farcissez-en un pain avec de bonnes garnitures. Faites mitonner le tout dans le jus, & mettez par-dessus un ragoût de toutes sortes de garnitures passées au lard, comme crêtes farcies, ris de veau & autres, &c.

Bouillon gras. Prenez tranche de bœuf, rouelle de veau, éclanche de mouton bien dégraissée, selon la quantité ; empotez les à l'eau froide ; faites cuire à petit feu ; écumez bien ; ajoutez des volailles, selon l'usage auquel vous destinez ce bouillon : on l'assaisonne de sel, racines, oignons, cloux de girofle. Ce bouillon sert pour toutes sortes de potages qui ne changent de dénomination, que par les diverses choses dont on les accompagne, pour mouiller tous les coulis. Faites cuire toutes sortes de légumes. Faire cuire à part les poulets, cailles, pigeons dont on garnit les bisques.

Bouillon gras. (Autre) Tranches de bœuf, quatre ou six livres ; fort jarret de veau, une poule, une vieille perdrix, & peu de sel. Votre bouillon au quart cuit, mettez-y des carottes, panais, navets & deux poireaux blanchis auparavant aux trois quarts de la cuisson ; ajoutez un bouquet de céleri, deux cloux de girofle, moitié d'une racine de persil,

quatre oignons , le tout blanchi. Lorsque le tout sera cuit , passez au clair ; & dégraissez , pour en faire usage.

Bouillon maigre , pour le potage aux herbes. Prenez de toutes bonnes herbes ; mettez-les cuire dans une marmite avec deux ou trois croûtes de pain ; assaisonnez de beurre , sel , bouquet de fines herbes : après une bonne heure de cuisson , passez à l'étamine. Il sert pour le potage de santé , aux herbes , sans herbes , & tous autres , comme potages de laitues , d'asperges , de chicorée , d'arichauts , de cardes , &c.

Bouillon maigre. (Autre) Faites cuire aux trois quarts une certaine quantité de pois , selon le bouillon dont vous avez besoin ; & passez le bouillon au clair , avant que les pois fassent purée. Mettez ce bouillon dans une autre marmite avec un morceau de beurre fin , carottes , panais , oignons , navets , céleri , racines de persil , le tout blanchi auparavant à l'eau bouillante ; sel , bouquet de fines herbes , persil , ciboules , girofle , macis , coriandre , basilic , sans qu'aucune chose domine sur l'autre ; faites bouillir jusqu'à la parfaite cuisson ; laissez reposer , & passez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les bouillons , soit de viande seule , soit de racines seules , soit de viande & de racines , soit de poisson , sont des alimens très-nourrissans , fortifiens , de facile digestion , & qui conviennent presque à tout le monde : on n'en doit excepter que quelques personnes dont l'estomac est si foible , & les sucs digestifs si peu actifs , que tout aliment un peu substantiel ne se digere pas chez eux , & leur laisse long-tems un sentiment de pesanteur. Il ne faut à ces personnes que des bouillons très-legers & en petite quantité à la fois.

BOUTON : faites un godiveau bien assaisonné , comme pour le poupeton. (Voyez *Godiveau* .) Formez - en un abaisse sur de grandes bardes de lard dont vous envelopperez votre bouton. Mettez dessus cette maniere d'abaisse un ragoût de champi-

ignons, ris de veau, culs d'artichauts, crêtes, mouffers & pointes d'asperges; passez au blanc. Recouvrez d'une abaisse du même godiveau & bardes de lard. Faites cuire à la braïse. Dégraissez & garnissez de roulettes farcies, fricandeaux & marinades entremêlés. En maigre, le godiveau sera fait de chair de carpes, tanches, anguilles, & bien hachées & assaisonnées de bon goût.

BRAISES : maniere de cuisson qui releve infiniment le goût des viandes qui cuisent sans évaporation sensible. On verra les différentes manieres aux articles respectifs. On distingue de deux sortes de braises. *Braise ordinaire* se fait en fonçant une marmite de bardes de lard & de tranches de bœuf, épaisses d'un doigt, qu'on assaisonne de fines herbes, oignons, carottes, citron, laurier, poivre & sel. Sur cet assaisonnement, on place la pièce qu'on veut faire cuire; on la couvre, & on l'assaisonne par-dessus de même que par-dessous. On couvre bien la marmite, & on lute le couvercle avec de la pâte, pour qu'il n'y ait point d'évaporation; & on fait cuire le tout, feu dessus & dessous. Cette braise sert pour les grosses pièces, qui ont besoin d'un plus fort assaisonnement. *La braise blanche, ou demi-braise*, se fait avec lard, tranches de veau, dont on diminue l'assaisonnement en raison de la pièce. Le surplus du procédé est le même que pour la braise ordinaire.

BREBIS : on ne l'emploie pas en bonne cuisine; sa chair est dure, de mauvais goût.

BRÊME : poisson d'eau douce, fort estimé dans des pays, fort peu dans d'autres. Ses qualités bonnes, ou mauvaises, dépendent des eaux où elle se nourrit : on l'accomode comme la carpe.

Brême grillée. Proprement habillée & vidée, on l'incise sur les côtés, & on la frotte de beurre fondu; on la saupoudre de sel, & on la met sur le gril; & on l'arrose, de tems en tems, de beurre fondu, jusqu'à parfaite cuisson. On fait une sauce rousse avec ciboules & persil hachés, capres, anchois,

bon beurre , sel & poivre , le tout passé à la casserole & mouillé d'un peu de bouillon de poisson , qu'on laisse jetter quelques bouillons , & qu'on lie avec de la farine frite & du coulis de poisson. Il faut que le tout soit de bon goût. On ne met l'anchois qu'au moment de servir. On peut garnir de laites de carpes , de croûtons , ou de persil frits , ou d'andouillettes de poisson.

Brême rôtie. Rôtie sur le gril , on peut l'accommoder comme le brochet , ou faire dessous une sauce avec beurre frais , persil , ciboules hachés menu , sel , poivre & filer de vinaigre. On lie cette sauce , & l'on garnit le plat de marinades de poisson , ou autres garnitures à volonté. On peut la servir encore rôtie de même , avec une bonne farce d'herbes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La brême est un aliment léger , assez facile à digérer ; de bon goût , quand le poisson sort de belles eaux , & qui convient à tout le monde.

BREZOLE : espece de ragoût : on en fait de diverses sortes.

Brezoles de dindon. Choisissez un dindon bien tendre ; ôtez-en la peau ; coupez-en la chair par filets bien minces ; accommodez-les comme ci-dessus.

Brezoles de mouton à l'Angloise. D'un carré de mouton bien paré , levez des filets minces. Foncez une casserole de persil , ciboules , champignons ; ail , échalotte , hachés menu , avec du lard fondu , faites une couche de brezoles , un lit de votre hachis. Faites cuire à grand feu ; dégraissez. Un quart d'heure suffit pour ce ragoût. Mouillez d'une bonne essence ; faites chauffer sans bouillir , & servez.

Brezoles de mouton. (Autre) Levez les noix d'un gigot ; coupez-les en dés que vous applatirez avec le couperet , de l'épaisseur d'un doigt. Foncez une casserole de tranches de jambon & veau , avec persil , ciboules , champignons hachés fin & pointe d'ail , sel , gros poivre , feuille de laurier ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à petit feu à la braise. Vos brezoles cuites , retirez-les une à une ; mettez

ensuite un bon coulis dans la sauce qu'elles ont rendue ; passez-la au tamis , pour la dégraisser , & la servez sur les brezoles.

Brezoles de veau à l'Italienne. Prenez de la rouelle de veau , que vous coupez en filets très-déliés. Foncez une casserole d'une tranche de jambon , avec huile , persil , ciboules , champignons , une gouffe d'ail , le tout haché très-fin , & trempé dans l'huile. Mettez une couche de filets de veau , sel , gros poivre , ensuite une autre couche de filets de veau , & par-dessus de votre hachis d'herbes , & successivement de même par lits , jusqu'à ce que vos filets soient employés. Faites cuire à petit feu à la braise. Retirez ensuite vos filets un à un ; mettez-les à part ; dégraissez la sauce qu'elles ont rendue ; ajoutez de bon coulis ; remettez dedans vos brezoles , avec de l'échalotte hachée. Faites chauffer sans bouillir , & servez.

BRIOCHE : pâtisserie qu'on fait avec de la farine , du beurre & des œufs. Prenez un boisseau de farine ; séparez-en un tiers ; mettez y un quarteron de levure de biere. Delayez avec de l'eau un peu plus que tiède , & pétrissez - la plus que molle. Laissez-la lever une demi-heure en hiver , & point en été. Aux deux autres tiers de farine , faites un creux au milieu ; mettez-y un quarteron de sel bien pilé , cinquante œufs , cinq livres de beurre fin ; mettez un peu d'eau ; broyez bien le tout ensemble , & delayez bien la farine avec ce mélange. Quand le tout sera bien mêlé , pétrissez , par trois fois , & étendez votre pâte ; jetez dessus votre pâte levée ; mêlez-la bien avec la pâte non levée , & repétrissez bien le tout : enveloppez-la d'une nappe blanche , & la laissez revenir sept ou huit heures , avant de l'employer. Prenez ensuite de ce tas des morceaux de la grosseur dont vous voulez former vos brioches. Mouillez-les , pour les façonner ; dorez , & faites cuire au four. On sent de reste , que , si on n'emploie qu'un demi-boisseau de farine , il faut diminuer de moitié tout ce qui entre dans le pro-

cède ci-dessus , ainsi du reste , pour le quart , le huitieme , &c. ou doubler les doses , si la mesure de la farine est doublée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La brioche est un aliment délicat , léger , assez nourrissant & de facile digestion ; mais qui ne convient aux personnes délicates , & aux estomacs foibles , que quand il est bien humecté de salive , & qu'il n'y a pas entré ni trop de beurre ni du beurre vieux ; ou que la brioche n'a pas été trop gardée , ce qui fait que le beurre s'y gâte.

BROCHET : ce poisson d'eau douce est aussi connu que commun ; il est vorace & grand destructeur du poisson : celui de riviere est préférable à celui des réservoirs & étangs , quoique ce dernier soit , pour l'ordinaire , plus gros & mieux nourri ; mais il contracte le goût de la fange , qui est un accessoire nécessaire à tous les lieux où l'eau est stagnante & n'a point de cours. Il faut le choisir gros , gras , bien nourri , d'une chair blanche , ferme & friable ; & il n'y a guères que le brochet de riviere , qui ait ces deux dernieres qualités.

Brochet à la broche. Ecaillez & incisez légèrement ; lardez de moyens lardons d'anguilles assaisonnés de sel , poivre , muscade , ciboules & fines herbes hachées très-menu ; mettez-le à la broche , & l'arrosez , pendant la cuisson , de vin blanc , vinaigre & jus de citron verd. Faites fondre des anchois dans la sauce ; passez le tout à l'étamine avec un peu de coulis ; ajoutez à cette sauce des huitres que vous y ferez amortir , avec capres , poivre blanc ; & au défaut de coulis , liez votre sauce d'un petit roux de farine.

Brochet à la Genevoise. Prenez un brochet bien nourri , ferme & friable. Ficellez-le de deux en deux doigts , & le mettez dans une poissonniere de sa grandeur , avec sel , poivre , oignon piqué de cloux , laurier , deux croûtes de pain , pour ôter l'âcreté du vin ; quatre bouteilles de vin , dont trois de blanc ; peu de sel. Faites un feu vif & clair ; qu'il enflamme

le vin jusqu'à la reduction de chopine de Paris. Mettez une demi livre du meilleur beurre, & laissez mitonner sur la cendre rouge. Assaisonnez de peu de sel, un gros de macis, autant de grosse & demi-gros de cannelle; le tout en poudre. Laissez mitonner une bonne heure. Jetez, de tems à autre, du beurre, en remuant toujours la poissongniere, pour que la sauce ne tourne pas en huile. Egouttez votre poisson, & finissez la sauce, toujours en mettant du beurre, & remuant. Servez à tems la sauce par-dessus. La truite à la Genevoise s'accommode de même, ainsi que la carpe, perche, anguille & autres. Comme cette sauce n'est que pour de gros poissons, on fait réchauffer le reste entre deux plats, en allongeant la sauce, si besoin est.

Brochet à l'Allemande. Coupez-le par filets que vous ferez mariner avec beurre, persil, ciboules, champignons, hachés menu; passez le & le mouillez de bouillon & vin blanc; liez la sauce avec des jaunes d'œufs & de la crème.

Brochet à la sauce Allemande. Coupez votre brochet en deux; faites cuire aux trois quarts; retirez & l'écaillez, & le mettez dans une casserole avec du vin blanc, capres hachées, anchois, fines herbes, champignons, truffes, & mouillez. Faire cuire doucement, de peur qu'il ne se rompe. Ajoûtez du bon beurre: que votre sauce soit bien liée: quand votre ragoût sera cuit, un peu avant servir, ajoûtez du Parmesan rapé, & garnissez de ce que vous jugerez à propos.

Brochet à la sauce blanche. Faites cuire dans parties égales d'eau & de vin, avec sel, poivre, bouquet de fines herbes. Tirez à sec. Faites une sauce avec beurre blanc, liaison de foie de brochet, mie de pain mouillée de bouillon de poisson, ou purée claire; faites bouillir le tout; passez à l'étamine. La sauce faite, remettez le brochet faire un bouillon ou deux dans la sauce; servez garni de persil frit.

Brochet à l'étuvée. Coupez-le par tronçons. Faites cuire

cuire avec trois cuillerées de coulis maigre , bouquet de persil, ciboules, thym, laurier & basilic, girofle, ail, sel, gros poivre, petits oignons blancs cuits à moitié, champignons, bon beurre, demi-bouteille de vin de Champagne & bon bouillon, à grand feu. Ajoûtez, quand il est cuit, des anchois hachés & des capres fines; servez avec des croûtons passés au beurre.

Brochet au court-bouillon. Jetez sur votre brochet du sel fondu dans du vinaigre bouillant. Faites bouillir du vin blanc, avec verjus, sel, poivre, girofle, laurier, oignon & citron verd; quand il bouillira, mettez votre brochet enveloppé dans une serviette avec fines herbes, oignons, sel, poivre, girofle, laurier, citron, & un bon morceau de beurre dans le corps. Servez ensuite à sec sur une autre serviette blanche avec persil, pour garniture.

Brochet aux anchois. Le brochet vidé, faites-lui quelques entailles, & mettez-le mariner avec sel, poivre, vinaigre, laurier & ciboules. Essuyez ensuite; farinez-le, & le faites frire de belle couleur. Faites fondre des anchois au beurre roux; passez-le à l'étamine, après y avoir ajoûté un jus d'orange, capres & poivre blanc. Mettez la sauce sur votre brochet, & la garnissez de persil frit.

Brochet en casserole. Lardez votre brochet écaillé, de lardons d'anguilles. Faites-le cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, sel, poivre, muscade, cloux, bouquet de fines herbes, laurier, basilic & tranches de citron verd. Faites ensuite un ragoût de champignons passés à la casserole avec un peu de beurre fin; mouillez avec du bouillon de poisson; liez avec un bon coulis; assaisonnez de bon goût. Servez le brochet, le ragoût par-dessus.

Brochet en entrée. Coupez le brochet en quatre; mettez la hure au court-bouillon; un des travers, à la sauce blanche; le troisieme, en filets ou ragoût; le dernier, avec une sauce aux capres. On peut y ajoûter un ragoût de foie de brochet & de laitances de carpes.

Brochets en filets à la sauce aux capres. Otez les ouïes sans écailler le brochet. Fendez-le en deux, & coupez par filets. Faites le cuire au court-bouillon, de vin blanc & eau, oignons, persil, thym, laurier, basilic, sel, poivre & beurre fin. Quand il est cuit, écaillez le; dressez & servez par-dessus une sauce blanche aux capres, ou telle autre que vous voudrez. Comme sauce hachée, &c.

Brochet en filets frits. Appropriiez votre brochet; coupez-les par tronçons, & faites-en des filets; faites-les mariner, & les trempez ensuite dans une pâte claire, ou farinez-les seulement. Faites les frire au beurre affiné; & servez, garnis de persil frit.

Brochet en fricassée de poulets. Coupez-le par tronçons que vous mettez dans une casserole avec beurre, bouquet, champignons; passez le tout sur le feu: mettez y une pincée de farine; mouillez de bouillon & vin blanc; faites cuire à grand feu, & à la parfaite cuisson, mettez une liaison de jaunes d'œufs & de crème.

Brochet en gras pour entremets. Faites le blanchir dans l'eau tiède après l'avoir écaillé & vidé par le haut. Mettez-le ensuite à la broche, comme on a dit ci dessus; servez ensuite garni de ris de veau piqués, & de champignons farcis. On peut l'accommoder aussi comme la truite. (Voyez *Truite*.)

Brochet en haricot aux navets. On le coupe par morceaux comme de petits dés qu'on fait blanchir & égoutter; on les passe au beurre roux, & les navets de même à demi-roux qu'on fait cuire doucement ensemble, & on fait à la sauce une liaison de bon goût.

Brochet en ragoût. On le coupe par morceaux qu'on met dans une casserole avec vin blanc, beurre frais, sel, poivre, bouquet de fines herbes, citron verd & girofle. On le fait cuire à petit feu. On fait à part un ragoût de champignons, avec huîtres, capres, farine frite, mouillée d'un peu de la sauce où a cuit le brochet. La sauce achevée, on sert le brochet dans le ragoût qu'on garnit de cham-

pignons frits , ou de foie de brochet frit , ou de persil frit , à volonté.

Brochet en salade. Prenez un brochet déjà servi , frit , ou cuit au court-bouillon ; ôtez les peaux ; levez les filets ; arrangez les sur un plat , avec persil & ciboules hachés , culs d'artichauts cuits , sel , vinaigre , huile & gros poivre.

Brochet farci. On le fend de la tête à la queue , par le dos. On ôte adroitement la chair , laissant la peau intacte & la grosse arrête , pour le tenir ferme. On fait de sa chair , mêlée avec chair de carpe & d'anguille , un hachis , avec persil , sel , poivre , fines herbes & champignons. On farcit le brochet ; on recout la peau , & on fait cuire le tout dans une casserole au beurre roux , farine frite , bouillon de poisson , ou purée claire , & filet de verjus. Sur la fin de la cuisson , on ajoute quelques champignons coupés en dés , laites de carpes. On sert garni de croûtons frits , ou persil frit , à volonté.

Brochet. (Pâté de) Coupez en filets longs comme le doigt , votre brochet. Faites blanchir. Assaisonnez-les de bon goût , & les passez à la casserole , avec beurre , truffes , champignons , pointes d'asperges & laitances de carpes. Faites , en outre , un bon godiveau de chair de carpe , ou d'anguille , bien assaisonné , lié avec de la mie de pain trempée dans le bouillon ; garnissez en le tour de votre pâté , & ajoutez , en servant , une liaison de jus de citron.

Brochet (Terrine de) & d'anguille au maigre. (Voyez au mot ANGUILE.)

Brochet. (Tourte de) Mettez-les par filets , avec des champignons , morilles & truffes hachés , sur une abaisse , avec sel , poivre , persil haché , & champignons par morceaux. Recouvrez , & faites cuire au four. On peut aussi desosser le poisson.

BROCHETON : jeune brochet. Il s'accommode comme le brochet. Les plus petits , que , dans certains pays , on appelle *lancerons* , sont bons frits.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le brochet qui sort d'une belle eau , qui n'est pas

fort vieux , qui a la chair ferme & tendre tout-à-la-fois , est un aliment délicat , de bon goût & nourrissant , sur-tout quand il a été préparé avec du vin : & il convient même aux personnes délicates & aux estomacs foibles.

BROQUES : feuilles qui naissent au tronc du chou au printems , après qu'on en a ôté la pomme. Ces broques ou brocolis sont plus tendres , plus délicats & plus sains que le chou même. On en fait usage en carême. Ils se mangent à la purée , & en entremets ; quelquefois cruds en salades : on en fait des potages en maigre.

BROCOLIS : (*Potage de*) épluchez les brocolis & les mettez à l'eau fraîche ; faites-les blanchir ensuite. Empotez-les dans une marmite avec une cuillerée de jus d'oignons & une cuillerée de bouillon de santé. Quand ils sont cuits , mitonnez des croûtes avec du bouillon de santé clair de bon goût , ainsi que le bouillon du brocolis : ajoutez une cuillerée de coulis de racines. Garnissez le potage d'un cordon de brocolis ; mettez un petit pain au milieu ; versez dessus le bouillon de brocolis , & servez.

BRUSOLES : prenez de la viande ; coupez par tranches ; battez-la. Mettez dans une casserole des bardes de lard ; poudrez-les de persil & ciboules hachés avec des épices : mettez vos tranches , & par-dessus un lit de même que la première couche , & successivement de tranches. Recouvrez de bardes de lard , & faites cuire à la braise , bien couvert , feu dessus & dessous. Quand le tout est cuit , dégraissez : ajoutez un coulis de carcasses de perdrix ; servez chaud.

BUGLOSE. (*Conserve de*) Vous prendrez une demi-once de ladite fleur que vous éplucherez ; vous ferez cuire une livre de sucre à la plume un peu forte ; & vous le laisserez reposer un moment : vous mettrez la fleur dedans , que vous remuerez avec une spatule : vous la verserez toute chaude dans un moule de papier.

[C A F]

CAFÉ. Le café est une graine ou un fruit qui croît en Arabie & dans quelques isles de l'Amérique. Il faut le choisir bien net & de moyenne grosseur, de couleur grisâtre, léger, d'une bonne odeur, & qui ne sente point le moisi; ce qui lui arrive quand il a été mouillé par l'eau de la mer; la façon de le faire est à présent si commune, que peu de personnes l'ignorent. Vous le faites brûler ou rôtir sur le feu dans une poêle en le remuant sans cesse, jusqu'à ce qu'il ait acquis également une couleur brune; vous l'étouffez ensuite dans un linge ou du papier, pour le moudre, quand il est froid; plus il est frais moulu, meilleur il est. Il se conserve mieux en grains brûlés que moulus. Pour le faire, vous avez de l'eau bouillante dans une cafetière, suivant la quantité de tasses que vous voulez faire; vous mettez pour chaque tasse, pour le faire bon, une once de café moulu que vous remuez à mesure que vous le mettez dedans; vous lui faites prendre cinq ou six bouillons à petit feu, & le mettez après reposer sur de la cendre chaude jusqu'à ce que vous le tiriez au clair; ceux qui veulent le faire reposer promptement, y mettent un peu de sucre fin, en le retirant du feu.

Café à la crème. Faites du bon café un peu fort, & le laissez reposer; prenez de la crème que vous faites bouillir; & vous mettrez un tiers de crème avec les deux tiers de café; faites de même pour le café au lait, excepté que, si vous le vouliez faire au lait pur, il faudroit prendre du bon lait: après l'avoir fait bouillir trois ou quatre bouillons avec le café, il faut le laisser bien reposer, & le passer au travers d'un linge blanc.

Café. (Canelons glacés de) Pour faire six canelons, pesez deux onces d'eau; vous mettrez cette eau dans une cafetière; lorsqu'elle bouillira, vous y jetterez au moins six onces de café pour en faire du café, comme à l'ordinaire; quand il sera fait, bien

reposé & tiré au clair, vous le mettrez dans de la crème; que vous aurez fait bouillir auparavant avec une livre de sucre; vous mesurez votre crème avant que de la faire bouillir; il en faut la mesure de quatre canelons; faites bouillir la crème avec le café & le sucre, jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un tiers, en la tournant toujours sur le feu; vous la mettrez ensuite dans une terrine jusqu'à ce que vous la fassiez prendre à la glace.

Café. (Eau de) Pour faire de bonne eau de café, il faut employer le café du Levant, ou celui de Moka. Quand vous l'aurez bien choisi, vous le brûlerez, comme si vous vouliez faire la teinture du café, & vous en mettrez dans l'alambic la quantité qui sera dite dans les recettes, avec de l'eau de-vie, pour en tirer les esprits: ensuite vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche, pour faire un syrop à l'ordinaire; & quand il sera fondu, vous y mettrez les esprits, que vous aurez tirés; vous les mêlerez bien avec le syrop; & quand le syrop & les esprits se seront pénétrés réciproquement, vous passerez ce mélange à la chauffe; & quand il sera clair, la liqueur sera faite, & on pourra en user sur le champ. La nouveauté dans cette liqueur est bonne; & la vieille n'y ajoute rien. Pour six pintes d'eau de café, vous emploierez une once de café rôti & moulu, trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie, une chopine d'eau, que vous mettrez dans l'alambic, avec la recette ci-dessus; & vous prendrez, pour faire le syrop, une livre un quart de sucre, & trois pintes & demi-septier d'eau.

Café. (Fromage glacé de) Faites du café comme à l'ordinaire, il en faut prendre six onces pour une chopine d'eau; lorsqu'il sera bien reposé & tiré au clair, prenez une pinte de crème qui puisse aller sur le feu; après avoir fait un bouillon, mettez-y environ une livre de sucre, & le café que vous avez tiré au clair; faites faire cinq ou six bouillons, en remuant toujours; ensuite vous mettrez votre crème dans une salbotiere, pour la faire prendre à la glacé.

Café. (Gaufres au) Mettez dans une terrine un quarteron de sucre en poudre , un quarteron de farine , deux œufs frais , une bonne cuillerée de café passé au tamis ; mêlez le tout ensemble en y mettant peu-à-peu de la crème double , jusqu'à ce que votre pâte soit d'une bonne consistance , sans être ni trop claire ni trop épaisse , qu'elle file en la versant avec la cuillère ; faites chauffer le gaufrier sur un fourneau ; & frottez-les de deux côtés avec de la bougie blanche , ou du beurre , pour le graisser ; vous y mettez ensuite une bonne cuillerée de votre pâte ; fermez le gaufrier , pour le mettre sur le feu. Après l'avoir fait cuire d'un côté , vous le retournez de l'autre ; lorsque vous croyez que la gaufre est cuite , vous ouvrez le gaufrier pour voir si elle est de belle couleur dorée & également cuite ; vous l'enlevez tout de suite pour la poser sur un rouleau fait en chevalet ; appuyez la main dessus , pour lui faire prendre la forme du rouleau ; laissez la sur le chevalet jusqu'à ce que vous en ayez fait une autre de la même façon ; pendant qu'elle cuit , vous ôtez celle qui est sur le rouleau , & vous y mettez à mesure celle que vous retirez du gaufrier ; lorsqu'elles seront toutes faites , vous mettez le tamis où sont les gaufres à l'étuve , pour les tenir séchement jusqu'à ce que vous les serviez.

Café. (Glace de) Faites bouillir deux ou trois bouillons six onces de café avec une chopine d'eau ; lorsqu'il sera reposé , vous le tirerez au clair , & vous le mettrez bouillir avec trois demi-septiers de bonne crème & trois quarterons de sucre ; vous le ferez bouillir en le remuant toujours jusqu'à ce que votre crème soit diminuée d'un tiers , que vous l'ôtez du feu , pour la mettre dans une terrine , jusqu'à ce que vous la fassiez prendre à la glace.

Café. (Mousse de) Faites du café , comme à l'ordinaire ; prenez-en six onces que vous mettrez dans une chopine d'eau ; laissez-le reposer au moins une bonne heure avant que de le tirer au clair ; vous y mettrez six jaunes d'œufs frais , que vous y démê-

lerez sans le remettre sur le feu ; ajoutez-y trois demi-septiers de crème & une livre de sucre ; mêlez bien le tout ensemble ; lorsque le sucre sera fondu , vous finirez vos mouffes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le café grillé est un aliment échauffant , légèrement irritant , qui anime la circulation du sang & des autres humeurs , & augmente la sensibilité des nerfs , & la vivacité des opérations de l'esprit. Il convient aux personnes qui menent une vie sédentaire , à celles qui ont l'estomac foible , froid , paresseux , sujet aux glaires , aux gens très-gras , à ceux qui ne boivent que de l'eau , aux vieillards , sur-tout à ceux chez lesquels quelque symptôme a montré que la circulation est trop lente , ou qu'il se fait des engorgemens dans certaines parties ; mais cette boisson devient très-nuisible aux jeunes gens , à tous ceux qui ont les battemens du pouls très-fréquens , une ardeur interne , une chaleur sèche aux extrémités , de l'agitation durant la nuit , & des insomnies ; qui sont sujets aux maux de nerfs , aux maladies inflammatoires , aux maux de tête , autres que les migraines , aux hémorrhagies , aux tremblemens & vertiges ou étourdissemens , à l'abondance & à l'âcreté de la bile ; en un mot , l'usage journalier du café est une habitude qui peut abrégér beaucoup les jours & occasionner des maladies graves : ainsi on ne doit pas le prendre , sans avoir consulté son médecin.

CAILLE : oiseau de passage , connu , qui vient ici avec les vents chauds du printems , & qu'on ne trouve plus au mois d'Octobre. Il n'est bon à manger qu'avant & après la ponte. Il est fort gras & fort délicat , sur la fin de l'été.

Cailles à la braise. On les vuide & retrouffe proprement ; on remplit le corps d'une farce faite avec blancs de chapon , moëlle de bœuf , assaisonnée de sel , poivre , muscade & jaunes d'œufs crus. Foncez une marmite de bardes de lard , & tranches de bœuf battues. Arrangez-y vos cailles , & mettez entr'elles un hachis de jambon crud , sel , poivre &

bouquet de fines herbes ; on couvre le tout de bardes de lard & tranches de bœuf ; on couvre la marmite , & l'on fait cuire feu dessus & dessous.

Faites un ragoût de ris de veau ou d'agneau ; passez au blanc avec champignons , truffes & crêtes ; Mettez vos cailles. Liez avec un coulis blanc , ou avec de la crème , & quelques jaunes d'œufs avant de servir. Si c'est un roux , mouillez le ragoût de jus , & liez avec un coulis de jambon & de veau , ou de perdrix , à défaut d'autre. Servez vos cailles arrangées dans un plat , le ragoût par-dessus.

Cailles à la broche. On les entoure d'une barde de lard & d'une feuille de vigne , & on les sert avec du jus de d'orange , si on l'aime.

Cailles à la poêle. Fendez vos cailles sur le dos. Faites une farce avec lard ratissé , jambon crud haché , truffes , quelques foies gras , un jaune d'œuf crud ; le tout mêlé , assaisonné de sel , poivre , muscade & fines herbes ; farçissez vos cailles de ce mélange haché ; foncez votre casserole de bardes de lard , tranches de veau & de jambon. Fermez bien exactement ; faites suer sur des cendres chaudes , pendant deux heures. Retirez les bardes & tranches ; finissez la cuisson de vos cailles sur le fourneau. Quand elles ont pris couleur , & que le jus s'attache à la casserole ; retirez-les ; dégraissez ; mouillez ce qui reste attaché à la casserole de bouillon & jus. Passez au tamis ; ajoutez du poivre concassé , jus de citron ; versez sur vos cailles. On a donné ce procédé parce que les pigeons , poulets , perdreaux à la poêle s'accommodent de même.

Cailles au gratin. Prenez six ou huit cailles. Plumez , videz , & faites-les refaire dans la graisse. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon ; mettez dessus les cailles , avec persil , ciboules , champignons hachés ; & passez au lard fondu. Couvrez le tout de bardes de lard , & faites cuire à petit feu. Retirez ; dégraissez la sauce ; mouillez d'un coulis clair , & dégraissez une seconde fois , si besoin est. Dressez vos cailles , la sauce par-dessus.

Pour faire le gratin , prenez deux foies de volaille ; hachez avec persil , ciboules , champignons , sel , poivre , lard rapé & deux jaunes d'œufs , pour lier le tout. Etendez cette sauce sur le plat où vous devez servir , & laissez attacher sur un petit feu. Egouttez la graisse , & mettez vos cailles sur ce gratin avec un jus de citron.

Cailles aux choux , ou au coulis de lentilles. (Voyez Perdrix.)

Cailles en surtout. (Voyez Beccassines.)

Cailles. (Ragoût de) Fendez vos cailles en deux , sans séparer les deux moitiés. Passez-les à la casserole , avec lard , sel , poivre , bouquet de fines herbes , quelques champignons , un peu de bouillon gras & farine frite. Laissez cuire le tout doucement avant de servir ; nourrissez ce ragoût de bon jus de mouton , & servez chaud.

Cailles (Tourte de) retroussées , & bien nettes. Mettez-les sur une abaisse de pâte fine : ajoutez des ris de veau , champignons & truffes , par morceaux , lard rapé & moëlle de bœuf , sel , poivre & fines herbes ; recouvrez d'une autre abaisse , & faites cuire au four. On peut encore farcir les cailles , en hachant les foies avec champignons , jambon , un peu de lard , ciboule & persil , sel , poivre , fines herbes ; & broyez ce mélange avec des jaunes d'œufs , pour lier le hachis , & finir la tourte , comme dessus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les cailles & cailloteaux sont un manger fort délicat , très-leger , de facile digestion , & qui ne peut nuire , si ce n'est à quelques personnes qui ne digèrent pas toutes les substances fort grasses.

CAILLEBOTES DE BRETAGNE. Ayez une pinte du meilleur lait , & , si vous voulez , un peu de crème claire , avec deux ou trois onces de sucre que vous ferez tiédir sur un fourneau. Vous y mettrez ensuite , gros comme un pois , de pressure , que vous détremperez dans deux cuillerées de lait avec une pincée de sel : passez le tout dans une serviette sur un grand plat , & couvrez-le d'un autre. Etant froid & pris

de bonne sorte , coupez le caillé par morceaux avec un couteau ; puis recouvrez le plat ; & posez - le sur le feu seulement pour le raffermir. Cela fait , tirez les caillebotes du petit lait , pour les mettre égoutter sur un tamis ; & arrangez-les dans une porcelaine : ayez de la crème douce , dans laquelle vous ferez fondre du sucre en poudre ; versez-la , & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Voilà un de ces mets singuliers qui ne conviennent qu'aux gens qui ont un excellent estomac & qui mènent une vie active. La partie blanche du lait , & son acidité , causeroient aux personnes délicates des aigreurs ou dévoiemens.

CAILLETEAUX RÔTIS. (Voyez *Cailles.*)

Cailleteaux au salpicon. Prenez six cailleteaux ; flambez-les , & faites-les refaire. Foncez une casserole de tranches de veau & jambon , légèrement assaisonnées , un peu de lard fondu. Mettez vos cailleteaux , l'estomac en dessus ; recouvrez de bardes de lard ; faites cuire à la braise à très-petit feu ; après quoi , dressez sur un plat , après les avoir bien essayés de leur graisse. Pour le salpicon ; prenez champignons , ris de veau blanchis , coupés en dés , un bouquet de fines herbes ; passez le tout avec un morceau de beurre , une tranche de jambon. Mouillez d'un bon bouillon ; faites cuire , & dégraissez. Ajoûtez sur la fin de la cuisson du coulis , quelques morceaux d'artichauts cuits & coupez en dés , avec des petits œufs blanchis ; le tout cuit & assaisonné de bon goût , servez dans ce salpicon vos cailleteaux.

CAISSE DE FILETS DE VIANDES MÊLÉES. Faites une farce fine avec blancs de volailles cuites , lard , graisse de bœuf blanchie , persil , ciboule , champignons , pointe d'ail , sel , poivre , le tout haché & lié avec six jaunes d'œuf ; foncez les caisses de cette farce ; mettez dessus vos filets de viandes que vous aurez. Couvrez-les de la même farce , que vous unirez avec du bœuf battu. Poudrez de mie de pain , & faite cuire au four avec du papier dessus. Vos caisses cuites , dégraissez , mettez une bonne essence

claire, & servez avec jus de citron. On en fait d'*anguilles*, de *maquereaux*, de *merlans*, d'*écrevisses*. Voyez leurs articles respectifs.

CALVILLE. (Voyez *Pommes*.)

CAMPINE. (Voyez *Poularde*.)

CANAPÉ. Faites griller des tranches de pain ; coupez-les par filets. Foncez un plat de fromage de Parmesan ; arrangez dessus vos filets de pain roulés dans le fromage, & laissez quelque espace entr'eux. Lavez ensuite deux douzaines d'anchois, & les faites dessaler dans le lait. Arrangez-les ensuite en travers sur vos filets de pain. Arrosez le tout d'huile fine, & couvrez de Parmesan rapé ; mettez au four jusqu'à ce que le tout soit cuit, & de belle couleur.

CANARD : oiseau aquatique. On en distingue de deux sortes ; le *domestique*, autrement *barboteux* ; & le *sauvage*. Ce dernier est une espèce d'oiseau de passage, qui aime la saison froide, & qui ne vient dans ce pays-ci, que vers l'arrière-saison. Quelques-uns s'y arrêtent & y pondent ; mais cela est assez rare ; toutes les deux espèces fournissent un assez bon aliment ; mais il faut choisir les canards jeunes, tendres & gras. Le canard sauvage est d'un goût plus agréable que le domestique. Ces principes étant plus exaltés, il est aussi plus sain.

Canard à la braïse aux navets. Prenez un canard sauvage ou domestique ; lardez-le de gros lard assaisonné. Foncez une marmite, comme il a été dit aux articles *Braïse*. Mettez-y votre canard recouvert dessus comme dessous. Couvrez la marmite ; faites cuire feu dessus & dessous. Pour le mettre aux navets, coupez des navets en dés ; ou tournez-les en façon d'olives ; passez-les à la casserole au sain-doux. Quand ils seront de belle couleur, égouttez-les ; faites les mitonner ensuite avec un bon jus. Liez avec un bon coulis. Egouttez votre canard ; servez dans un plat, votre ragoût de navets par-dessus. On peut encore, en évitant les frais d'une braïse, piquer le canard, le fariner, lui faire prendre couleur au lard fondu. Ensuite on le met dans la mar-

mite avec un petit roux qu'on mouille de bouillon , de deux verres de vin blanc , avec sel , poivre , girofle , oignons , tranches de citron , persil & fines herbes ; on le sert avec tous les ragoûts qu'on emploie pour les braises.

Canard à la broche. Vuidez & flambez ; faites cuire sans le piquer ni le barder ; il se mange avec sel & poivre blanc.

Canard à la chicorée. Faites-la blanchir dans l'eau ; égouttez-la bien ; hachez-la grossièrement ; mettez-la dans une casserole avec de bon jus ; faites mitonner à petit feu. Liez de coulis de veau & essence de jambon ; & servez par-dessus un canard cuit à la braise.

Canard à la purée verte. Choisissez un bon & beau canard ; troussiez les pattes dans le ventre ; faites cuire à une bonne braise. Faites cuire des pois dans du bouillon ; passez-les à l'étamine ; joignez-y une essence de jambon. Si la purée n'est point assez verte , mêlez-y un peu d'épinars bien broyés. Servez le canard sur la purée.

Canard à l'Italienne. Troussiez un canard enpoule ; faites blanchir , & cuire ensuite à une bonne braise ; & servez , après l'avoir égoutté , avec une sauce à l'Italienne. (Voyez Sauce à l'Italienne.)

Canard au céleri : s'accommode comme ci-dessus.

Canard au jus d'orange. Lorsqu'il est à moitié cuit à la broche , mettez-le dans un plat ; coupez-le en filets , sans les détacher de la carcasse ; mettez dessus du sel & du poivre concassé avec le jus de deux oranges ; renversez-le , & avec une assiette pressez-le. Présentez-le ensuite sur le fourneau ; retournez-le ensuite , & le servez chaudement dans son jus.

Canard aux anchois. On peut mettre les filets détachés dans une sauce aux anchois & aux capres.

Canard aux cardons d'Espagne. Mettez du beurre frais , une pincée de farine , du sel & de l'eau dans une marmite ; faites bouillir cette eau ; mettez dedans vos cardons bien épluchés. Retirez-les à demi-cuits ; faites-les égoutter. Passez les ensuite à la cas

serole avec un coulis léger de veau & de jambon ; où ils acheveront de cuire ; sur la fin, jetez dedans comme une noix de beurre manié de farine ; mettez sur le fourneau & remuez toujours ; ajoutez un filet de vinaigre , & servez par-dessus le canard cuit à la braise.

Canard aux concombres. Demi-cuit à la broche , coupez-le en filets sans détacher , & servez sur un ragoût de concombres. On peut de même servir le canard à la braise sur un ragoût de concombres , après l'avoir bien égoutté.

Canard aux huitres. Faites un ragoût avec huitres , truffes , ris de veau , ciboules hachées , persil , poivre , sel , & bon beurre. D'une partie de ce ragoût farcissez votre canard ; ficellez-le , pour que rien n'en sorte ; faites-le cuire à la broche , & servez-le avec le reste du même ragoût par-dessus , & coulis de champignons.

Canard aux olives. On peut le faire cuire à la braise ou à la broche. Passez deux ou trois petits champignons à la casserole ; mouillez de bon jus. Liez d'un coulis clair de veau & jambon. Prenez des olives ; ôtez le noyau ; jetez-les à l'eau bouillante. Retirez-les ensuite , & faites-les égoutter ; mettez-les dans le ragoût préparé ; faites-leur faire un bouillon dans ledit ragoût , que vous servirez sur votre canard. Les farcelles , poules d'eau & autres oiseaux de rivière , poulardes , poullets , chapons , perdrix aux olives se font de la même manière.

Canard aux petits pois. Faites un ragoût de petits pois ; passez à la casserole avec un peu de beurre & de farine , bouquet , poivre & sel ; mouillez d'un bon jus , & liez ensuite avec des jaunes d'œufs délayés dans la crème. Servez votre canard cuit à la braise & bien égoutté , dans un plat , votre ragoût de pois par-dessus. Les poitrines de veau à la braise , les terrines de tendrons de veau à la braise , les oisons & pigeons qu'on fait cuire de même , se servent aussi avec le même ragoût de petits pois.

Canard en salmi. (Voyez *Alouettes en salmi.*)

Canard farci. Détachez la peau de la chair ; levez l'estomac ; farcissez-le de blanc de chapon & poularde ; faites cuire à la braise , & servez avec tel ragoût que vous jugerez à propos.

Canard. (*Ragout de*) Mettez cuire à demi à la broche , & achevez sa cuisson dans un ragoût de ris de veau , culs d'artichauts , truffes , champignons , pointe de rocambole , fines herbes & assaisonnement convenable ; on peut le servir garni de fricandeaux , ou autres garnitures.

Canard. (*Sauce pour le*) Prenez du jus de veau assaisonné de poivre & sel ; mettez y le jus de deux oranges ; servez-vous-en pour les canards , farcelles , & autres oiseaux du même genre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair des canards , canettes & cannetons , élevés en belle eau , jeunes , tendres , & bien cuits , est un manger agréable au goût , mais dont doit-vent s'abstenir les personnes délicates & toutes celles qui digèrent difficilement les viandes compactes.

CANDY. (Voyez *Abricots* , *Amandes* , *Cannelle* , *Jasmin* , *Jonquille* , *Orange* , *Sucre.*)

CANNELLE AU CANDI. Coupez de la cannelle , en maniere de petits filets très-minces ; mettez-la dans un petit sucre sur le feu ; & ne la faites cuire qu'en petit syrop ; puis ôtez la poêle de dessus le feu ; laissez la prendre sucre cinq ou six heures , & faites-la égoutter sur un clayon à l'étuve : quand elle est à moitié sèche , il faut la détacher doucement , & la mettre sur un tamis , à l'étuve , pour l'achever. (On en peut aussi former en rocher , en forme de clocher , qu'on fait aussi sécher à l'étuve , & qu'on met seul dans un moule fait exprès.) Vos petits fiets de cannelle étant secs , vous les rangerez dans des moules de fer-blanc sur un petit clayon fait exprès qui entre dans le moule : vous en pouvez mettre trois lits l'un sur l'autre , en les séparant avec ces petites grilles. Sur celle de dessus , il faut mettre quelque chose de pesant , comme du plomb , pour que cela se tienne

ferme : ensuite faites cuire du sucre au petit soufflé , la quantité qu'il en faudra , selon la grandeur de votre moule ; étant cuit , jetez votre sucre dans votre moule , en sorte qu'il y en ait par-dessus la dernière grille : en le versant , il faut le jeter en plusieurs endroits du moule , & le laisser tiédir ; ensuite le mettre à l'étuve , du soir au lendemain , avec un bon feu couvert , pour qu'il dure la nuit. Le matin , vous prenez garde si la cannelle est bien prise ; vous ferez un petit trou au coin du moule , pour faire égoutter le sucre ; puis remettez ledit moule tout renversé de côté dans l'étuve , avec une assiette dessous : quand il est bien égoutté , il faut l'ôter de son moule , le détacher doucement brin à brin , & le mettre sur un tamis , à l'étuve , pour l'achever de sécher.

Cannelle. (Bâton de) Vous prendrez de la même pâte que celles de pastilles de cannelles ; vous en ferez une abaisse la plus mince qu'il vous sera possible , puis vous la découperez en petits quarrés , longs de la moitié du doigt , & vous la roulerez sur un petit bâton de bois , de la grosseur d'une plume à écrire ; après quoi , vous l'ôterez pour faire les autres , & les mettrez sur un tamis à l'étuve. Quand ils sont bien secs , vous pouvez , si vous voulez , les mettre au candi ; mais il faut boucher les deux trous d'un peu de la même pâte , en les frisant : ils sont très-beaux , & se dressent fort bien en pyramide. Vous en pouvez faire d'autres manières , observant la même chose.

Cannelle. (Conserve de) Vous prendrez deux gros de bonne cannelle battue & passée au tamis de soie , que vous mettrez sur une assiette : vous la délayerez avec un peu de sucre clarifié ; vous ferez cuire une livre de sucre clarifié , & vous mettrez votre cannelle dedans : remuez le tout avec une cuillère d'argent , & dressez.

Cannelle. (Eau de) Prenez la quantité de cannelle , portée par les recettes , proportionnellement à la quantité de liqueur , que vous voudrez faire ; vous la pilerez bien fine , afin de faciliter aux esprits une
prompte

prompte issue. Quand votre cannelle sera pilée, vous la mettrez dans l'alambic avec très-peu d'eau & d'eau-de-vie, & le tout relativement à vos recettes; & vous distillerez le tout sur un feu modéré. Observez d'abord, ce qui est essentiel, que vos esprits qui tombent les premiers, n'ont pas d'abord beaucoup de goût de la cannelle qu'on distille; ce n'est qu'à la fin de la distillation, que l'odeur & le goût de cette épice monte & s'enleve avec les esprits; c'est pour quoi, dans les distillations des épices, il faudra toujours tirer un peu de phlegme avec les esprits, si vous voulez qu'ils aient bien le goût des épices, que vous distillerez. Aussi vous observerez de mettre moins d'eau qu'aux autres distillations, dans votre alambic. Quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche; & lorsqu'il sera fondu, vous mettrez vos esprits dans le syrop; vous le passerez à la chauffe; & quand le tout sera clarifié, votre liqueur sera faite. Pour six pintes d'eau de cannelle, pilez en poudre bien menue une once de bonne cannelle; mettez la cannelle pulvérisée dans votre alambic avec trois poissons d'eau; mettez aussi dans l'alambic trois pintes & chopine d'eau-de-vie; & pour faire votre syrop, une livre & un quart de sucre, & trois pintes d'eau.

Cannelle. (Glace de) Mettez dans une pinte d'eau tiède une once de cannelle que vous faites infuser pendant une heure: ensuite mettez-la sur le feu, pour lui donner un bouillon. Vous l'ôtez du feu pour la mettre dans un pot bien couvert, que vous posez sur de la cendre chaude, pour la laisser encore infuser pendant une heure, après que vous aurez mis trois quarterons de sucre; passez cette eau à la chauffe, pour la mettre dans la salbotiere & la faire prendre à la glace.

Cannelle. (Pastille de) Faites fondre de la gomme adraganth dans un pot, avec un peu d'eau: une once, par exemple, suffit pour quatre livres de sucre. Au bout de deux ou trois jours que votre gomme est bien détremmée, & que vous l'avez encore démêlée

avec la cuillère, vous la passiez & pressiez dans un linge blanc, pour en séparer toute la crasse : vous mettez cette eau de gomme dans le mortier, avec un ou deux blancs d'œufs : ensuite vous aurez du sucre en poudre, passé aussi au tamis fin, que vous mêlerez avec le reste, petit à petit, continuant toujours de délayer l'un & l'autre, jusqu'à ce que votre pâte soit bien maniable ; alors, vous pourrez former vos pastilles en rond, en long, ou autre forme qu'il vous plaira : si vous avez des cachets ou des chiffres, vous les imprimerez sur vos pastilles, & les ferez sécher à l'étuve. Vous pouvez, si vous voulez, n'y pas mettre de blanc d'œuf ; on prétend qu'il fait gercer la pâte ; & si, nonobstant cela, elle gerçoit, vous mettriez votre pâte dans une serviette un peu mouillée & formeriez vos pastilles, comme ci-dessus.

Cannelle. (Quintessence de) Pour tirer de cette épice un meilleur parti, & qui tienne un milieu entre l'excellence de l'huile de cannelle, & une simple distillation des esprits de cette épice, voici ce qu'il faut faire. Au lieu de tirer de l'huile, on fera une teinture de cannelle, qui approchera fort de la quintessence huileuse, en la faisant aux esprits rectifiés, comme celle de l'ambre, du musc, & de la civette. Pour avoir de cette teinture, il faut piler la cannelle, & la réduire en poudre la plus fine qu'il sera possible. Afin que le pilon ne dissipe pas les parties les plus déliées de la cannelle, vous aurez soin d'envelopper le mortier dans lequel vous la pilerez, d'un sac de peau, que vous attacherez au pilon ; de façon cependant que vous lui laissiez assez de jeu, pour pouvoir s'élever & s'abaisser, sans faire tirer celui qui la pile : vous passerez ce qui est pilé dans un tamis couvert dessus & dessous ; & vous pilerez le restant, & le passerez, comme il est dit, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien : vous mettez ensuite cette cannelle réduite en poudre, dans une bouteille de verre à grand gouleau, avec de l'esprit de vin rectifié ; vous la boucherez bien

avec un bon bouchon de liége bien uni , & qui serre bien ; & vous acheverez de fermer le passage à toute transpiration , avec de la cire blanche , ou de la résine fondue ; vous mettrez deux pouces d'esprit-de-vin au-dessus de la cannelle : vous la laisserez en cet état , en digestion , pendant quinze jours , en la remuant une fois par jour , sans la déboucher , pour émouvoir la cannelle & les esprits à fond , & donner lieu à l'esprit de vin de dissoudre la quintessence , & de se charger en même tems des esprits de la cannelle ; & au bout de ce tems , vous la laisserez reposer quelques jours , afin de soutirer les esprits doucement , le plus clair qu'il vous sera possible : il faudra , pour cela , incliner doucement la bouteille , & verser avec beaucoup de précaution. La couleur de cette quintessence , ou teinture aux esprits rectifiés , sera rouge , ou rougeâtre : elle est beaucoup moins ingrate , que la quintessence huileuse , faite de la même façon que celle des végétaux aromatiques , & elle est tout au moins aussi bonne.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cannelle est une écorce aromatique , échauffante , stomachique , cordiale , propre à fortifier l'estomac & faciliter la digestion , qui convient aux personnes qui ont l'estomac froid ou relâché , & qui sont sujettes à la pituite , aux glaires , vents , dévoiemens , maux de nerfs , &c.

CANNELONS GLACÉS. (*Voyez Abricots, Café, Chocolat, Crème, Fraises, Framboises, Péches, Verjus.*)

CANNETTES AUX POINTES D'ASPERGES. Prenez des cannettes ; troussiez-les en poulets ; faites-les blanchir ; ficellez-les , & faites cuire dans une bonne braise. Prenez des sommités , ou pointes d'asperges ; faites-les blanchir , & achevez de cuire dans un bon bouillon. Retirez-les , & mettez dedans une essence de bon goût ; servez sur les cannettes.

Cannettes aux pois. Faites-les cuire , comme ci-dessus. Passez des pois avec un morceau de beurre ; mouillez moitié jus & moitié bouillon ; liez d'un

coulis , & servez sur vos cannettes. Vous pouvez encore faire cuire les cannettes avec les pois ; elles n'en seront que meilleures ; mais elles n'auront pas une mine si appétissant que de l'autre maniere.

CANNETON DE ROUEN à l'échalotte. Choisissez-le gras , & le faites cuire à la broche à petit feu , enveloppé de papier. Hachez des échalottes très-menu ; mettez-les dans une bonne essence , que vous servirez sur le canneton avec un jus d'orange.

Canneton de Rouen au jus d'orange. Choisissez le plus blanc & le plus gras ; faites refaire & cuire à la broche sans bardes ni papier. Il ne faut pas qu'il soit trop cuit. Retirez & coupez les filets , sans détacher ; & dans les ouvertures , mettez sel , & gros poivre , & jus d'orange par-dessus.

Canneton de Rouen glacé. Prenez un canneton ; piquez-le de petit lard. Faites-le blanchir & cuire avec du bouillon , bouquet & tranches de jambon ; glacez-le comme un fricandeau ; finissez-le de même , & servez avec un jus d'orange.

CAPILLAIRE. (*Syrop de*) Quand vous aurez choisi le capillaire , vous le mettrez dans une poêle à confiture avec de l'eau ; vous le ferez bouillir , jusqu'à ce que votre eau ou décoction soit bien ambrée ; & lorsque vous verrez que la plante sera suffisamment imbibée & infusée , & qu'il se sera précipité au fond de l'eau , sans que vous l'ayez plongé avec l'écumoire , vous le tirerez du feu , ou vous passerez la décoction ou infusion dans un tamis ; vous laisserez égoutter votre capillaire ; vous nettoyez ensuite la poêle , & vous y mettrez votre sucre ou cassonnade , avec l'eau qui aura servi à infuser le capillaire ; vous le mettrez sur le feu , & vous remuerez le sucre , jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Après cela , vous casserez des œufs ; vous ôterez les jaunes , & ne prendrez que les blancs que vous mettrez dans de l'eau fraîche ; vous les baterez bien , avec des branches d'osier dépouillées de leur écorce , afin de les bien faire mousser. Quand votre sucre & l'eau bouilliront , vous jetterez une

partie de vos blancs d'œufs, ainsi préparés ; & vous attendrez que l'écume soit montée & attachée à vos blancs d'œufs , qui resteront toujours sur le syrop ; alors vous l'écumerez ; & après avoir écumé votre syrop , vous remettrez encore des blancs d'œufs , comme la première fois , jusqu'à ce que votre syrop soit parfaitement clarifié. Vous l'écumerez , ainsi qu'il est dit , & le laisserez bouillir , jusqu'à ce qu'il commence à s'épaissir , & se réduire en consistance de syrop ; ce que vous pourrez connoître en bouillant ; car quand le syrop avance d'être fait , un très-petit feu le fait monter ; & d'ailleurs on le goûte ; & quand il est fait , on le passe par le tamis : ensuite il faut le laisser refroidir , & on le met en bouteille. Pour faire le syrop de capillaire , vous prendrez deux onces de capillaire , & quatre pintes d'eau , six livres de sucre ou cassonnade , trois œufs , si vous vous servez de cassonnade , le tout pour trois pintes ou trois pintes & chopine , au plus. S'il doit être employé promptement , il faut le réduire à trois pintes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le capillaire est une plante astringente, fortifiante ; légèrement apéritive , vulnérable & sudorifique , dont l'usage convient dans les maladies catarrhales , la phthisie , les ulcères internes , les obstructions légères.

CAPILOTADE : sauce qu'on fait à des restes de volailles ou pièces de rôti dépecées. Mettez du beurre dans une poêle , avec les viandes découpées par morceaux , sel , écorce d'orange , poivre & autres épices , ciboules & persil hachés , croûtes de pain , bouillon , ou eau , capres ; faites cuire le tout ensemble , jusqu'à ce que la sauce soit liée ; & sur la fin , mettez un filet de vinaigre ou verjus , & rapez par-dessus de la muscade avec de la croûte de pain.

Capilotade. (Autre) Prenez un poulet rôti ; découpez-le & le mettez dans un plat avec de l'eau ou du bouillon , ou un peu de vin trempé , parce

que le vin durcit les viandes , sel & poivre ; girofle ou écorce d'orange , chapelure de pain. Faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit liée. Ajoûtez un filet de verjus , ou jus d'orange , ou de citron.

CAPRES : boutons ou fleurs qui viennent aux sommités des branches du caprier , arbre qu'on cultive en Provence , sur-tout du côté de Toulon. Il ne faut pas que les boutons soient épanouis pour les confire , comme on sçait , dans l'eau & le sel. Il faut les choisir tendres , vertes , bien confites , & de bon goût.

Capres. (Sauce aux) Prenez essence de jambon ; mettez la dans une casserole avec des capres , que vous divisez avec le couteau en trois ou quatre ; assaisonnez de poivre & sel , & servez chaud.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les capres sont un assaisonnement sain , stomachique , & qui facilite la digestion : mangées en quantité , elles sont apéritives , desobstruatives , anti-scorbutiques.

CARAMEL : un des principaux usages de ce qu'on appelle *caramel* , est une calotte pour couvrir des fromages blancs. Pour cela , il faut faire cuire du sucre au caramel , qui est la plus forte cuisson , & cependant avoir une assiette de même largeur que celle sur laquelle vous voulez servir vos fromages. Vous y rangez divers petits fruits confits , d'espace en espace , comme des cerises , des framboises , des abricots , des amandes vertes , des tairadins ou autres choses , entre-mêlant avec art & avec goût leurs différentes couleurs , pour rendre la chose plus agréable par cette variété. Vos fruits étant ainsi rangés sur le feu & sur le bord de votre assiette , ayez un pot à perlé , ou bien un moule de fer-blanc fait en forme d'entonnoir. Il faut que le trou en soit petit ; sinon vous y mettrez une cheville que vous hausserez ou enfoncerez , pour faire couler le sucre plus fort , ou plus délié , selon que vous jugerez à propos. Vous verserez votre sucre dans ce moule , quand il sera à la cuisson de caramel , & vous en

arroserez vos fruits en tournant tout-autour, de l'un à l'autre, jusqu'à ce que vous ayez rempli toute la capacité de votre assiette. Comme le sucre se condense & se sèche aussi-tôt, en s'attachant aux fruits, à mesure qu'il tombe, cela formera une manière de filigrame ou de réseau fort propre pour couvrir ou masquer vos porcelaines de fromage; ce qui trompera agréablement les gens, quand ils voudront donner la-dedans, avec la fourchette. Le sucre qui se casse pour lors, tombant parmi le fromage avec le reste, on mange le tout ensemble avec beaucoup de plaisir. On peut figurer & marquer de même des pyramides de fruits cruds, comme des cerises, des framboises, des prunes & autres, quand elles seront dressées en y versant, de la même manière, du sucre cuit au caramel, en commençant par le bas, & continuant en tournant jusqu'à la pointe d'en-haut; ce qui cachera ces fruits, & ne laissera entrevoir qu'une partie de la couleur, qui fera, sous cet ouvrage de sucre à jour, un très-joli effet.

Caramel mêlé. Ayez un plat, des feuilles de fer-blanc, ou des ardoises, que vous frotterez d'un peu d'huile d'amandes douces; semez dessus de la fleur d'orange pralinée, du cannelas, des pistaches pilées, essuyées & coupées par petits tailladins, & de petites cerises; égrainez le tout légèrement; vous filerez du sucre cuit au caramel par-dessus: quand il sera un peu froid, vous le renverserez sur une autre feuille, pour filer du sucre de l'autre côté: quand l'autre côté sera froid de même, dressiez-les sur vos gobelets, ou corbeilles. Prenez garde de ne les point trop charger de sucre en le filant.

Caramel. (Voyez *Abricots, Amandes, Azeroles, Cerises, Fraises, Marrons, Oranges, Pêches, Poires au caramel.*)

CARBONADE, ou GRILLADE: pièce de viande rôtie sur le gril. Prenez un pigeonneau, ou autre volaille; fendez-le le long de l'estomac; ouvrez-le, & saupoudrez en dedans de mie de pain, sel &

poivre mêlés. Mettez sur le gril ; faites une sauce avec vinaigre , échalottes , ou oignons hachés menu. On peut faire cuire de même des tranches de viandes crues , coupées minces & battues , pour les attendrir , qu'on peut piper de clous de girofle & feuilles de laurier ; il ne faut pas les laisser trop cuire. On les sert avec une sauce douce. (Voyez *Sauce.*)

Carbonade de mouton. Passez de tranches minces de mouton , saupoudrées de sel & poivre & mie de pain , dans un casserole au lard fondu : faites-les bien rissoler. Faites frire de la farine dans votre roux , & servez sur vos carbonades votre roux lié avec du jus de champignons ; garnissez de pain ou persil frit.

CARDES : il y en a de deux sortes , de poirée & d'artichauts. Celles de poirée sont les grosses côtes dépouillées des feuilles & des cuticules. Celles d'artichauts sont de même ; mais beaucoup plus grandes. Les plus blanches & les plus épaisses dans les deux especes sont les meilleures.

Cardes d'artichauts. Otez les filandres ; coupez en morceaux , & faites cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent molles. Faites une sauce au beurre roux avec jus de bœuf , sel & poivre , que vous lierez avec farine frite. Dressez-les sur un plat , & faites-leur prendre couleur avec une pelle rouge. Au lieu de jus , on peut raper du fromage dans la sauce. Les cardes de poirée peuvent s'accommoder de même.

Cardes de poirée. Epluchez & coupez en morceaux d'une certaine grandeur. Faites-les blanchir , & les mettez dans une casserole , avec de bon jus , de la moëlle de bœuf , un peu de Parmesan rapé. Assaisonnez convenablement , & faites mitonner ; finissez avec un filet de vinaigre. On les accommode encore comme les cardons.

CARDON D'ESPAGNE : plante potagere , connue , & d'un usage commun. Epluchez & coupez , comme ci-dessus , & faites blanchir & achevez , comme ci-dessus , pour les cardes de poirée.

Cardons. (*Ragoût de cardons d'Espagne.*) Voyez

Canard aux cardons d'Espagne. Le ragoût des montans des cardes se fait de la même maniere que celui-là.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ces diverses especes de cardes & cardons sont un aliment assez aisé à digérer, rafraîchissant, apéritif, propre à tenir le ventre libre quand on en mange beaucoup & souvent.

CAROTTE : plante potagere, dont la racine est d'un grand usage en cuisine. Sa graine est aromatique, comme celle des *daucus*, dont cette plante est une espece.

Carottes. (Potage de) Ayez de l'eau bouillante, ce qu'il en faut pour faire un grand plat de potage, demi-livre de beurre frais, sel & demi-litron de pois secs, trois ou quatre carottes épluchées & bien nettes; par morceaux; faites cuire. Une heure avant de dresser, mettez de l'oseille, du cerfeuil, de la chicorée blanche, racines de persil, ciboules, oignons, une pincée de sarriette, deux ou trois clous de Girofle. Faites mitonner le tout, & dressez le potage.

Carottes. (Ragoût de) Coupez-les & les tournez; faites cuire un quart d'heure à l'eau bouillante, & ensuite à la casserole dans de bon bouillon, un verre de vin blanc, bouquet de fines herbes & sel. Liez la sauce avec un peu de coulis, & servez avec telle viande que vous voudrez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La carotte est une racine apéritive, légèrement sudorifique & saine; & c'est, avec raison, qu'on l'emploie comme assaisonnement, plutôt que comme aliment : elle perd son suc dans la cuisson, & laisse le plus souvent une substance sèche.

CARPE : poisson d'eau douce très-connu. Les meilleures doivent être bien nourries, grosses, d'une couleur dorée. Le mâle a la chair plus ferme. Celles de riviere valent mieux que celles d'étangs; & parmi celles de riviere, il faut préférer celles qui vivent dans une eau plus claire & plus vive.

Carpe à la hussarde. Ouvrez votre carpe le moins qu'il le pourra en la vuidant ; mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes , & assaisonné de bon goût. Faites mariner la carpe , avec fines herbes hachée , huile fine , laurier , thym , basilic ; & quand elle aura pris le goût , faites cuire sur le gril , & servez avec une remolade. Le brochet , truite , perche , tanche , s'accoutument de même.

Carpe à l'étuvée. Prenez une ou plusieurs carpes ; coupez-les en tronçons. Gardez le sang. Mettez ces tronçons dans un chaudron , avec du vin , assaisonné de sel , poivre , girofle , écorce d'orange , oignons ; faites bouillir sur le feu , jusqu'à ce que la sauce commence à tarir ; mettez du beurre manié de farine & le sang , pour lier la sauce ; ajoutez un filet de vinaigre.

Carpe à l'étuvée à l'Italienne. Coupez par tronçons , & mettez dans une casserole , avec persil , ciboules & champignons hachés , de l'huile fine , chopine de vin blanc , sel & poivre ; faites cuire à grand feu , & servez à courte sauce.

Carpe à l'étuvée au blanc. Coupez , comme dessus ; faites mariner avec une chopine de vin blanc , sel & poivre. Passez à la casserole des champignons en dés , une douzaine d'oignon blancs , blanchis , bouquet de fines herbes , bon beurre , & mouillez le tout de bouillon. Quand le tout est à moitié cuit , mettez vos tronçons avec la marinade , & quand le tout est cuit , liez la sauce avec de la crème & des jaunes d'œufs.

Carpe au court-bouillon. Otez les ouïes ; vuidez & mettez au bleu , comme le brochet. Faites-la cuire ensuite au vin blanc , verjus , vinaigre , oignons , laurier , sel poivre & girofle. Servez à sec , garnie de persil verd.

Carpe au demi-court-bouillon. Coupez une carpe en quatre , sans l'écailler. Faites-la cuire au vin blanc ou rouge , verjus , vinaigre , sel & poivre , muscade , cloux de girofle , ciboules , laurier , beurre roux , écorce d'orange. Faites consommer tout le bouillon , & mettez des capres en dressant.

Carpe aux champignons. Prenez une belle carpe ; faites-la cuire avec de l'eau , un peu de vin , sel & poivre. Dressez-la dans un plat à sec , & mettez dessus un ragoût de champignons , laitances , culs d'artichauts , beurre frais , le tout assaisonné de sel , poivre , fines herbes en bouquet , & garni de croûtons frits.

Carpe. (Entrée de) Ecaillez , vuidez , & incisez une belle carpe ; frottez-la de beurre fondu , & saupoudrez de sel menu. Faites-la griller , & servez dessus un ragoût de champignons , mousserons , laitances & culs d'artichauts. Mettez dans la sauce , en cuisant , des croûtons de pain frits , avec oignons & capres ; & garnissez de croûtons frits en servant , le ragoût par-dessus.

Carpe en filets. Coupez-la par tronçons ; formez des filets ; mettez-les mariner ; & trempez-les dans une pâte claire , pour les faire frire ; & servez , garnis de persil frit.

Carpe en filets à la sauce blanche. C'est de faire une liaison de carpe avec une mie de pain pilée , qu'on passe à l'étamine après l'avoir fait bouillir quelques tours avec du coulis ou bouillon de poisson. Dans cette sauce , on fait mitonner les filets assaisonnés de champignons , sel , poivre & fines herbes en paquet.

Carpe en fricassée de poulets. Coupez-la par tronçons ; mettez à la casserole avec beurre , persil , ciboules , champignons hachés , chopine de vin blanc , sel & poivre ; servez à courte sauce.

Carpe en matelote avec d'autres poissons. (Voyez Matelote.)

Carpe farcie. Fendez une belle carpe par le dos ; séparez la chair sans intéresser la peau & la grosse arrête. Faites de cette chair & celle d'anguille , assaisonnées de sel , poivre , beurre frais , fines herbes , champignons , girofle , muscade , & thym & laitances , un hachis bien fin. Farcissez-en votre peau , & recousez-la proprement ; mettez au four , avec du beurre roux , du vin blanc & purée claire. Etendez par dessus du beurre frais , manié de farine

fine & persil haché ; servez , garnie de laitances & champignons frits. On peut encore la mettre farcie , comme dessus , dans une casserole , avec beurre frais , bouillon de poisson , ou purée claire , farine frite & assaisonnement convenable , & servir garnie de ce qu'on jugera de plus convenable.

Carpe frite. Votre carpe bien écaillée & vidée ; ouvrez-la par le dos , & mettez dans une friture bien chaude ; quand elle sera cuite & de belle couleur , égouttez-la & saupoudrez de sel.

Carpe grillée. Marinée & grillée , comme dessus ; faites une sauce avec beurre roux , capres , anchois , citron verd & vinaigre. Assaisonnez de sel , poivre & muscade : on peut y faire une sauce blanche ordinaire , ou bien faite avec beurre frais , sel , poivre , persil , ciboules hachés menu , bouillon de poisson ou purée claire ; le tout passé à la casserole , qu'on met sur la carpe avec un jus d'orange.

Carpe grillée à l'oseille. Ciselez votre carpe sur les côtés , & faites mariner avec beurre fondu , sel & poivre. Mettez sur le gril , & servez avec un ragoût d'oseille , laitue , cerfeuil , cuits avec du beurre & de bon bouillon ; assaisonnez comme il convient , & liez avec de la crème & des jaunes d'œufs.

Carpe. (Hachis de) Ecorchez & prenez la chair ; hachez-la avec sel , poivre & fines herbes , champignons , laitances & culs d'artichauts. Le hachis fait , passez-le dans une casserole au blanc. Ajoutez-y du bouillon de poisson ou de la purée claire ; laissez-le bien mitonner ; & servez , pour entrée , avec un jus de citron , garni de champignons frits , ou capres , ou andouillettes de poisson.

Carpe. (Ragoût de) Lardez votre carpe de gros lardons d'anguilles , & la passez au beurre roux avec un peu de farine frite , champignons , fines herbes , sel & poivre , muscade , citron verd , & un verre de vin blanc ; quand elle sera cuite , ajoutez au ragoût des huîtres fraîches & des capres. Laissez mitonner un moment , & servez garni de persil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La carpe nourrie en belle eau , grosse , grasse &

bien cuite , est un aliment sain , de bon goût , & de facile digestion , qui convient à toutes les constitutions , & qu'on peut donner aux gens délicats & aux convalescens , à qui on a permis de manger , principalement quand elle est grillée.

CARRÉ DE MOUTON. Piquez-le de persil , & le mettez à la broche ; servez avec jus de citron & de mouton , après l'avoir pané , de mie de pain , sel & poivre.

Carré de mouton. (Autre apprêt du) Faites-le cuire au pot , trempez le ensuite dans une pâte à beignets ; faites-le frire avec du lard frit. Servez avec verjus , sel & poivre blanc. Ces deux manieres sont pour hors-d'œuvre.

Carré de mouton en entrée. Faites-le griller coupé en côtelettes. Trempez vos côtelettes dans du beurre frais fondu. Assaisonnez de sel , poivre , persil , ciboules , champignons hachés fin. Panez les côtelettes ; & , pendant qu'elles cuisent sur le gril , arrosez-les d'un peu de beurre , & servez à sec.

Carré de mouton en terrine à l'Angloise aux lentilles. Coupez-le en côtelettes : faites cuire avec bon bouillon , très peu de sel , bouquet. Faites cuire d'autre côté un litron de lentilles à la reine , avec du bouillon ; passez-les en purée. Mettez les côtelettes dans cette purée , & les faites mitonner avec leur assaisonnement si votre coulis est trop clair. Prenez ensuite une terrine qu'on puisse servir sur table , & qui souffre le feu. Mettez vos côtelettes avec la moitié de votre coulis ; couvrez de mie de pain grillée d'un côté. Mettez la terrine au four , pour une heure ; & quand vous servirez , mettez dessus le reste du coulis. On sert encore le carré de mouton à la braise avec un ragoût de petits oignons , ou à la chicorée , aux concombres , aux navets , en hochepot , en haricot , glacé. Voyez aux articles respectifs ces différens procédés.

CASSES-MUZEAU : espece de pâtisserie. Prenez des morceaux de moëlle de bœuf d'environ un pouce ; échaudez-les à l'eau bouillante. Retirez & laissez égoutter ; saupoudrez de sucre , avec un peu

de fel & de cannelle en poudre , ou finés épices
Faites de petites abaisses de feuilletage; mettez sur
chacune un morceau de moëlle & un de sucre assai-
sonné comme ci-dessus. Recouvrez de la même
abaisse en la repliant & fondant les bords. Faites-
les cuire dans le beurre ou le sain-doux sans remuer :
faites égoutter , & poudrez de sucre fin.

CASSEROLE : pain farci & cuit dans une casse-
role avec les assaisonnemens ordinaires. Prenez un
pain mollet dont la croûte soit belle ; percez le par
dessous ; ôtez-en la mie, & le farcissez avec un bon
hachis de poulets rôtis , ou autres volailles bien
cuites : passez-le à la casserole avec de bon jus &
avec l'assaisonnement convenable. Farcissez en votre
pain , avec quelques croûtes de pain ; achevez de
remplir votre pain du hachis. Foncez une casserole
de bardes de lard ; mettez dessus le pain du côté
où vous avez fait entrer le hachis ; faites-le miton-
ner avec un bon jus , sans presser , pour que le pain
reste entier. Retirez-le adroitement ; servez-le dans
un plat , & par-dessus un ragoût de ris de veau ,
truffes , culs d'artichauts & pointe d'asperges.

Casserole au Parmesan. Le pain préparé , comme
dessus , on met dedans un peu de Parmesan ; &
quand il a été mitonné & dressé , on le poudre
de Parmesan rapé ; on lui fait prendre couleur au
four , & on le sert garni autour d'un ragoût quel-
conque.

CASSIS. (*Ratafia de*) Vous prendrez des feuilles
de cassis , dont vous ôterez les côtes ; vous les met-
trez infuser avec de l'eau-de-vie pendant un mois ;
vous mettrez dans ladite infusion du macis , du
clou de girofle , de la cannelle ; & quand la vertu
du cassis aura bien pénétré votre eau-de-vie , vous
passerez cette infusion dans un tamis. L'infusion pas-
sée , & vos feuilles bien égouttées , vous y met-
trez du sucre sans y mettre d'eau. Ce sucre ne fondra
pas d'abord , parce qu'il fond difficilement dans l'eau-
de-vie , & il lui faudra du tems que vous lui don-

neriez ; vous le remuerez tous les jours , jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Vous observerez sur-tout de ne point laisser le vaisseau , dans lequel vous aurez mis votre infusion , débouché pendant le tems que votre sucre sera à fondre. La force de vos esprits , & la vertu des feuilles du cassis s'évaporeront ; pour cet effet , vous mettrez cette infusion dans une cruche de grès , ou autre vaisseau , dont l'embouchure soit étroite , & puisse se boucher exactement pendant que votre sucre fondra. Quand votre infusion sera au point où elle doit être , vous la passerez à la chauffe pour la clarifier ; & quand elle sera claire , vous la mettrez en bouteilles , que vous boucherez bien , & cacherez , pour servir au besoin. Pour faire dix pintes de ratafiat de cassis , vous prendrez quatre poignées de feuilles , dix pintes d'eau-de-vie , deux gros de macis , une demi-once de cannelle , un demi-gros de girofle pulvérisé , & deux livres & demie de sucre. Pour faire ce ratafia ; il faut cueillir le fruit dans sa parfaite maturité ; prendre garde qu'il ne soit pas gâté ; choisir les grains les plus beaux ; les écraser ; & sur chaque livre de cassis , vous mettrez une chopine d'eau ; & vous le laisserez fermenter vingt-quatre heures. Il faut ensuite le presser ; & vous mettrez autant de pintes d'eau-de-vie que vous aurez de jus ; & vous employerez quatre onces de sucre par pinte , c'est-à-dire que si vous en faites six pintes , vous mettrez trois pintes de jus , trois pintes d'eau-de-vie , & une livre & demie de sucre que vous ferez fondre dans le jus. Avant que de mettre l'eau-de-vie , il faut l'assaisonner avec de l'esprit épicié , & le passer à la chauffe.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Au commencement de ce siècle , le cassis a été regardé , pendant quelques années , comme un remède universel , & on a dit , aussi mal-à-propos que de cent malades de tout genre il en soulage au moins quatre-vingt-dix. L'enthousiasme où on étoit a fait employer toutes les parties de

cet arbre, & on les a vantés comme des puissans médicamens ; mais cependant toutes n'ont que fort peu d'efficacité. Les feuilles, le bois, l'écorce, sont légèrement astringens, & par-là un peu stomachiques & un peu apéritifs. La plupart des effets qu'on leur a attribués, ont été produits par les vertus de l'eau que les formes d'infusion & de décoction, sous lesquelles on le prenoit, donnoient lieu de boire en abondance : d'autres succès étoient dûs à l'eau-de-vie, au sucre & aux autres substances avec lesquelles on mettoit quelque partie du cassis. Aujourd'hui on ne fait plus de cas que des fruits auxquels on attribue encore trop de vertus ; & pour apprécier les choses ce qu'elles valent, je dois dire que l'arbrisseau, dont il s'agit ici, est une espece de groseillier, & que le fruit est une groseille noire, qui, par son acidité & sa legere astringtion, est un peu stomachique & apéritif.

CASSONNADE. Sucre en poudre grossiere auquel on n'a pas donné la préparation qui le blanchit, le durcit & le met en pain. On l'emploie aux mêmes usages que le sucre. Elle sucre même d'avantage. Les confitures & les syrops dans lesquels on l'emploie, sont moins sujets à se candir que ceux où l'on se sert du sucre.

CASTROLE. Faites cuire telle viande que vous voudrez à la braise ; après l'avoir égouttée, dressez-la sur un plat, & mettez autour du ris bien cuit, avec de bon bouillon bien nourri avec du lard. Versez sur le tout un peu de lard fondu ; unissez avec un couteau ; de sorte que cela forme une espece de gâteau bien rond. Faites cuire au four bien chaud, pour que la croûte soit croquante & dorée ; égouttez la graisse, & servez à sec.

CEDRAT. Le cedrat est un fruit distingué par la supériorité de son parfum : c'est de tous les fruits à écorce le meilleur, & qui est du meilleur usage ; il l'emporte sur toutes les odeurs ; & malgré la reputation que l'ambre s'étoit faite, le cedrat a prévalu. Ce fruit étant confit, fait la meilleure des confitures ;

Confitures : il en est de même de sa liqueur, qui, sans contredit, est la plus parfaite.

Cedrat. (Aigre de) On prend des cedrats, des limons, ou des citrons, si l'on n'a pas de ces autres fruits ; on en tire tout ce qui contient le jus ; & l'on en sépare les pépins, les mettant par quartiers ou autrement. On fait cuire, en même tems, du sucre à soufflé ; une livre, par exemple, sur douze citrons ; quand il est à cette cuisson, on y jette ses jus que l'on laisse cuire ensemble jusqu'à ce que cela soit revenu à perlé ; après quoi, on le verse à travers un tamis qui est au-dessus d'une terrine, pour recevoir cette liqueur ; & on la met ensuite dans des bouteilles de verre, pour la conserver. Elle est très-agréable & rafraîchissante, prise en petite quantité, avec de l'eau que l'on bat & que l'on verse plusieurs fois d'un vaisseau à l'autre, pour la bien délayer. On peut la faire glacer si l'on veut, en mettant de cette liqueur ce qu'il en faut dans une chopine d'eau, pour lui donner le goût.

Cedrat blanc. (Eau de) Vous choisirez le cedrat le meilleur que vous pourrez ; vous en couperez légèrement les zestes & les distillerez avec les quantités d'eau & d'eau-de-vie, que nous allons dire ; & prenez garde de ne pas tirer de phlegmes. Si vous avez des liqueurs de cette espèce, commandées hors la saison de ce fruit, & que vous soyez, par conséquent, obligé d'en faire, vous n'aurez pas besoin de vous en embarrasser beaucoup, parce qu'au défaut du fruit, vous emploierez la quintessence de cedrat ; mais il faut qu'elle soit fine, & bienfaite. Il s'en trouve de parfaite ; & voici comment vous distinguerez la meilleure. Vous en verserez une goutte sur le dessus de votre main, que vous frotterez avec le bout du doigt ; & sur le champ, vous la porterez au nez ; son parfum se fera sentir, tel qu'il sera ; & vous distinguerez d'abord ses qualités ou ses défauts. Vous vous

servirez de cette quintessence , après l'avoir bien choisie. Quelques-uns prétendent que la quintessence vaut beaucoup moins que le fruit , pour l'eau de cedrat ; mais quand la quintessence est bonne , la liqueur est parfaite , sur-tout si elle est faite avec l'attention qu'on y doit apporter. Vous observerez aussi de ne mettre qu'une demi-livre de cassonnade dans le total de votre sucre , seulement pour engraisser la chauffe ; & si , au lieu de six pintes que vous en tirerez , vous en aviez vingt à passer , il ne faut toujours que la demi - livre de cassonnade. Il est encore à - propos de vous faire observer qu'il faut employer pour cette liqueur le plus beau sucre , afin qu'elle soit blanche ; cela lui donne un mérite de plus. Pour six à sept pintes d'eau de cedrat , vous mettrez dans votre alambic quatre pintes d'eau-de-vie , une chopine d'eau & deux cedrats moyens ; & pour le syrop , quatre livres de sucre , deux pintes chopine & poisson d'eau : si vous employez de la quintessence , au lieu de fruit , vous en mettrez soixante huit gouttes dans l'alambic.

Cedrat. (Conserve de) Faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume ; ôtez - le du feu , & mettez-y du cedrat rapé très-fin, que vous remuez avec le sucre ; avant que de le verser dans les moules , pressez-y quelques gouttes de jus de citron ; remuez encore deux ou trois tours avec une cuillère ; versez votre conserve dans les moules de papier ; lorsqu'elle sera froide , vous la couperez par tablettes à votre usage.

Cedrat. (Eau de) Pour faire l'eau de cedrat , coupez les zestes de vos cedrats ; ayez le soin de ne couper précisément que cette première écorce jaune. Quand vos zestes auront été coupés , vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; vous les distillerez ensuite sur un feu tant soit peu vif ; & quand vous en aurez tiré les esprits , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau ; & quand il sera fondu , vous verserez vos esprits

distillés dans ce syrop ; les mêlangez bien ; vous passerez le mélange à la chauffe ; & quand votre liqueur sera clarifiée, elle sera faite.

Cedrat. (Pastillages de) Prenez de la rapure de cedrat ; mettez-en la moitié sécher à l'étuve , pour la piler & la passer au tamis fin ; mettez l'autre moitié dans un peu d'eau avec une once de gomme adragant , jusqu'à ce qu'elle soit fondue ; vous la passez dans un linge , & la mettez dans un mortier avec la rapure de cedrat que vous avez passée au tamis ; jettez-y du sucre en poudre que vous pilez à mesure ; & mettez-en jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; vous en formez des pastillages de tels desseins que vous voulez. Si votre pâte n'avoit point assez le goût de fruit , vous aurez soin d'y goûter avant que de la finir ; vous y mettrez un peu d'essence de cedrat. Les pastillages de bergamotte , de citron , de lime , de bigarade , d'orange de Portugal , se font tout de même.

Cedrat. (Quintessence de) Pour faire la quintessence du cedrat , il faut choisir ce fruit dans sa parfaite maturité , c'est-à-dire , qu'il ne faut pas qu'il soit trop verd , & qu'il faut aussi bien prendre garde qu'il n'ait passé son point de maturité. Il faut observer qu'il ne soit ni froissé , ni taché , ni pourri : il faut choisir les écorces les plus épaisses , celles qui ont le plus de tubérosités , celles qui sont les plus pointillées , parce que ces fruits avec les marques susdites , sont toujours ceux qui ont le plus de quintessence. Il faut , s'il se peut , qu'ils soient frais cueillis , en tems chaud & sec , lorsque cette quintessence se fait dans le pays : car , pour ce pays-ci , cette condition se trouve impraticable ; & pourvu que vos cedrats soient beaux & mûrs , & point gâtés , ne pouvant les avoir frais , on tire ce qu'on peut de quintessence. Quand vos cedrats auront été choisis , avec l'attention que nous avons dite , vous couperez légèrement la superficie du cedrat , c'est-à-dire , cette écorce jaune. Vous aurez soin de n'y point laisser de blanc , parce que ce blanc éponge

votre quintessence. Quand les zestes auront été levés délicatement, vous les mettrez dans un entonnoir de verre ou d'argent. Vous mettrez ensuite votre entonnoir sur le gouleau d'une bouteille : s'il est d'argent, il faut y faire faire un couvercle ; & s'il est de verre, le boucher avec quelque chose, de façon que rien ne transpire : après quelque tems, vous verrez la quintessence distiller goutte-à-goutte : vous laisserez l'entonnoir sur la bouteille, jusqu'à ce qu'il ne tombe plus rien. Quand tout aura été distillé, vous retirerez votre entonnoir, & vous boucherez aussitôt la bouteille. Vous trouverez vos écorces très-sèches, quand toute la quintessence sera tombée : c'est de cette sorte que se tire la quintessence de cedrat. Comme on en tireroit peu dans ce pays ; qu'elle n'auroit pas toute la qualité qu'elle doit avoir, & que d'ailleurs, elle reviendrait à très-haut prix, c'est dans le pays même où vient le fruit, qu'il faut la faire acheter. Si on la fait dans le pays, voici une observation essentielle ; c'est qu'il ne faut pas cueillir ce fruit quand l'arbre est en sève, parce que la sève porte tout à l'arbre, & le fruit n'a de d'humeur que pour conserver sa fraîcheur. Pour conserver votre quintessence, il faut y mettre un peu d'alun, & ensuite la laisser reposer : l'alun fera tomber un limon au fond de la bouteille ; & quand le dépôt sera fait, vous tirerez doucement la quintessence au clair ; & vous pourrez encore passer vos zestes à l'alambic, en en mettant un peu plus que vous n'en mettriez, si vous n'en aviez pas tiré la quintessence.

Cedrat rouge ou parfait-amour. (Eau de) Le parfait amour d'aujourd'hui, est le cedrat seul coloré ; ainsi, pour faire cette liqueur, vous vous servirez de vos recettes de cedrat ; si ce n'est que vous pourrez, au lieu de sucre, employer tout cassonnade, comme si c'étoit pour des liqueurs communes, à cause de la couleur ; & pour faire votre syrop, vous ferez chauffer l'eau pour faire fondre la cassonnade plus facilement. Vous diminuerez autant

d'eau sur le syrop , que vous en aurez mis pour faire votre couleur ; de sorte que si vous employez trois poissons de couleur , vous diminuerez trois poissons d'eau sur le syrop ; & lorsque vos esprits seront mêlés avec le syrop , vous y jetterez votre couleur que vous aurez soin de faire , comme il est dit , au mot *Couleurs*. Vous passerez enfin cette liqueur à la chauffe ; & lorsqu'elle sera clarifiée , elle sera faite. On peut aussi faire le parfait amour en liqueur sèche : ainsi la recette du cedrat , & celle du parfait-amour sont absolument pareilles. Il n'y a de différence que dans la couleur.

Cedrats verts en bâtons ou quartiers. Dans ce pays-ci , on ne confit que les mûrs ; mais en Provence , & du côté de Genes & de Nice , on en confit beaucoup de verts. On les coupe , pour cet effet , par quartiers que l'on réduit ensuite en bâtons de la largeur que l'on veut ; & on les peut encore couper dans leur épaisseur & par le milieu , de travers , à cause de la grosseur extrême de ce fruit. Par ce moyen , on en a de deux sortes , les uns entièrement verts , & les autres blancs. Ils se conservent au liquide ; & on nous les apporte tels ; de sorte qu'il n'y a qu'à les tirer au sec , quand on veut , en faisant cuire du sucre à la plume , où vous les mettez , les ayant égouttés de leur premier syrop ; après leur avoir fait couvrir le bouillon , on les descend de dessus le feu. Quand ils sont un peu refroidis , & que vous commencez de pouvoir souffrir la main aux anses de la poêle , vous travaillez & blanchissez votre sucre en un coin , à force de le frotter & amener petit-à-petit , avec la cuillère contre le côté de la poêle ; puis vous y passez & retournez votre fruit qui , étant sorti de-là , & égoutté sur une passoire ou clayon , prend une belle glace. On le sèche aussi-tôt sans le secours de l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le cedrat est une espece de citron , & en a les vertus. (Voyez Citron.)

CÉLERI : plante potagere , qui n'est autre que l'ache cultivée. On le mange en salade avec sel, poivre , huile & vinaigre , ou à la remoulade.

Céleri. (Crème au) Mettez deux pieds de céleri bien lavés à la casserole avec un demi-septier d'eau ; faites-les bouillir un bon quart-d'heure. Passez-les au tamis. Mettez cette eau dans une casserole avec une pinte de crème , un quarteron de sucre , des zestes de citron verd , de la coriandre , un peu de cannelle , de l'eau de fleurs d'oranges. Faites réduire à moitié , & laissez refroidir jusqu'à ce qu'elle approche d'être tiède. Hachez - y des géfiers bien lavés , pour la faire prendre ; passez le tout à travers une serviette dans un plat que vous mettrez sur la cendre chaude ; couvrez - la d'une autre plat sur lequel vous mettrez d'autres cendres chaudes. Quand votre crème sera prise , mettez-la refroidir sur la glace.

Céleri. (Ragoût de) Prenez des pieds de céleri bien épluchés ; faites-les cuire dans une eau blanche ; pressez-les ensuite , & les faites cuire à la casserole avec coulis clair de veau & jambon que vous ferez mitonner à petit feu. Liez ensuite votre ragoût sur le feu , avec du beurre manié d'un peu de farine , & remuez jusqu'à ce que la sauce soit liée. Ajoûtez un filet de vinaigre. Ce ragoût sert pour toutes les entrées au céleri.

Céleri. (Nompareille de) Il faut prendre de la graine de céleri , la faire sécher à l'étuve , la piler dans un mortier , & la passer au tamis fin : on la mene sur le tonneau à petite couche , & on la charge de la grosseur qu'on souhaite : on lui donne , sur la fin , telle couleur que l'on veut.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le céleri est une racine aromatique , échauffante , stomachique , apéritive , elle favorise la transpiration , augmente l'appétit , remédie au relâchement de l'estomac & des intestins , aide la digestion , chasse les vents ou flatuosités , prévient la putridité des humeurs. Il perd une partie de son efficacité

quand il est cuit dans l'eau : cependant nous ne pouvons pas recommander aux personnes délicates & dont l'estomac ou les liqueurs digestives n'ont pas beaucoup de force de manger du céleri crud , parce qu'elles ne le digèreroient pas , & dès-lors il leur nuirait.

CERCIFIS : racine potagere. On en cultive de deux especes , l'un qu'on appelle *cercifis* simplement , & l'autre *cercifis d'Espagne* , ou *scorsonère*. Tous deux sont un bon aliment : il faut les prendre tendres , charnus , faciles à rompre. La maniere la plus ordinaire de les apprêter est de les ratisser , de les faire bouillir , jusqu'à ce qu'ils cedent à la pression des doigts , & on les assaisonne avec sel , poivre , beurre ou crème. On les couvre encore de farine , ou on les trempe dans une pâte à beignets , & on les fait frire. On les mange aussi au vinaigre & à l'huile , après les avoir fait cuire à l'eau , comme ci-dessus. Ils sont très-sains.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le *cercifis* est une racine nourrissante , adoucissante , apéritive , aisée à digérer , légèrement échauffante , qui , étant bien cuite , convient presque à tout le monde.

CERF : bête fauve dont la chair est assez bonne , quand il est jeune ; mais elle est sèche & coriace , lorsque le cerf est vieux.

Cerf en civet. Coupez par morceaux ; piquez de gros lard ; assaisonnez. Passez vos morceaux à la casserole au lard fondu ; empotez-les avec du bouillon , vin blanc ou rouge , laurier , citron verd , bouquet , assaisonnement ordinaire , & faites mitonner. Liez la sauce avec farine frite , un bon coulis & filet de vinaigre. Le chevreuil & la biche s'apprêtent de même.

Cerf. (Gelée de cornes de) Prenez de la raclure des grandes cornes de cerf. Faites-la bouillir dans une certaine quantité d'eau jusqu'à ce que ce mélange ait acquis une consistance de gelée ; passez & ex-

primez fort le marc. Battez un blanc d'œuf avec du vin blanc & du jus de citron ; mettez dans la gelée avec ce qu'il faut de sucre & un peu de cannelle ; Faites bouillir le tout légèrement, pour clarifier ; coulez de nouveau , & laissez reposer. Cette gelée est un restaurant. Elle fortifie , à ce que l'on prétend , l'estomac ; résiste à la malignité des humeurs ; arrête les diarrhées , les vomissemens & crachemens de sang.

Cerf. (Pâté de) Lardez un morceau de cerf de gros lard , assaisonnez de sel , poivre , fines herbes & épices. Faites une pâte bise. Sur votre abaisse ; mettez du lard pilé , laurier & bon assaisonnement ; recouvrez & dorez avec des jaunes d'œufs ; faites cuire , pendant trois ou quatre heures ; retirez - le ensuite de peur qu'il ne creve. Vous le reboucherez , en le tirant du four. Les pâtés de sanglier & de chevreuil se font de même , si ce n'est qu'il faut les assaisonner moins & les faire cuire moins long-tems.

Cerf. (Ragoût de) Lardez de gros lard , avec sel & poivre ; passez à la casserole , avec lard fondu ; faites cuire avec du bouillon , deux verres de vin blanc , sel , muscade , fines herbes. Laissez cuire long-tems ; ajoûtez capres & anchois ; liez d'un bon coulis , & servez avec un jus de citron.

Cerf rôti à la Bourguignone. Lardez la longe ou l'épaule de gros lard ; assaisonnez de sel , poivre , muscade & girofle pilé. Faites-la tremper , pendant trois ou quatre heures , dans du vin blanc , verjus , sel , bouquet , un peu de citron verd , quelques feuilles de laurier ; mettez à la broche , & arrosez de sa marinade ; quand elle sera cuite , mettez - la dans ce qui sera tombé dans la lèche-frite , qu'on appelle son *dégout* , avec un bon coulis , pour lier la sauce , capres , vinaigre ou jus de citron , & poivre blanc. Le chevreuil , la biche , le daim , le faon de daim se servent de même.

Cerf rôti à la Bourguignone. (Autre maniere de) Piquez bien menu une longe ou épaule ; enveloppez-la de papier & la faites cuire à la broche. Faites

une sauce avec un bon coulis, essence de jambon, capres, anchois ; & mettez, en servant, un filet de vinaigre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du cerf ne convient qu'à ceux qui ont un excellent estomac, quelque tendre qu'elle soit ; & les personnes délicates feront bien de s'en abstenir, de quelque maniere qu'on l'ait préparée & assaisonnée.

CERFEUIL : plante d'un grand usage en cuisine ; dont l'odeur & le goût sont agréables.

Cerfeuil. (Crème de) Prenez une poignée de cerfeuil bien lavé ; mettez-le dans une casserole avec de l'eau : faites-le bouillir un bon quart d'heure ; passez au tamis ; faites réduire à deux cuillerées ; mettez-y une chopine de crème, demi-septier de lait, un quarteron de sucre, une écorce de citron verd, eau de fleurs d'orange, coriandre ; faites bouillir le tout une demi-heure ; passez au tamis. Délayez six jaunes d'œufs avec une pincée de farine ; passez les dans la crème, & la repassez ensuite au tamis. Faites la cuire au bain-marie ; glacez-la avec du sucre en poudre & une pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le cerfeuil est un assaisonnement qui rend les mets plus agréables par son odeur & sa saveur, & plus sains par sa qualité légèrement échauffante, apéritive, astringente & anti-septique.

CERISES : la saison ordinaire des cerises commence au mois de Juin & finit à la fin de Juillet. Il y en a de plusieurs sortes ; les précoces, seulement estimées pour la nouveauté ; les hâtives viennent après ; celles à courte queue sont les meilleures, principalement celles de Montmorency, qui sont les plus grosses : les guignes, les bigarreaux & les aigriotes sont compris sous le nom de *cerises*. De ces trois dernières especes, le bigarreau est le plus estimé, parce que sa chair est ferme & croquante, & peut se servir quand il est à demi-rouge ; la guigne, dont il y en a de rouges, de blanches & de noires,

n'est ni si ferme , ni de si bon goût que le bigarreau : l'aigriotte est une grosse cerise noire , assez ferme & fort douce ; elle doit être bien noire , pour être dans sa maturité.

Cerises à l'eau-de-vie. Choisissez des plus belles cerises & assez mûres ; coupez-leur la moitié de la queue , & mettez-les dans de l'eau fraîche : ensuite faites-les égoutter sur des tamis , & mettez-les dans des bouteilles ; versez de bonne eau-de-vie par-dessus ; mettez-y un morceau de sucre raisonnable ; nouez dans un petit linge un bâton de cannelle , deux ou trois douzaines de grains de coriandre , deux feuilles de macis , & un grain de poivre long ; mettez-le dans la bouteille , attaché au bout d'un fil , & la bouchez bien. Quand vous jugerez que votre liqueur aura assez de goût , vous ôterez le petit paquet.

Cerises à oreilles. Prenez de belles cerises , & ôtez - en le noyau. Vous les mettrez au sucre cuit à soufflé , & leur donnerez une quinzaine de bouillons couverts ; puis vous les ôterez & les laisserez jusqu'au lendemain , que vous les égoutterez sur une passoire , & vous ferez cuire votre syrop à perlé. Jetez-y ensuite votre fruit , & faites-lui prendre sept ou huit bouillons couverts , en l'écumant bien , après avoir descendu la poêle de dessus le feu. Quand vos cerises seront froides , vous les tirerez de leur syrop pour les mettre sécher à l'étuve sur des feuilles de fer-blanc ou des ardoises , après les avoir poudrées de sucre. On les appelle *à oreilles* , à cause de la maniere dont on les dresse , qui est de les ouvrir & de les étendre en en appliquant deux l'une contre l'autre ; en sorte que les deux peaux soient en dehors , & les chairs en dedans : puis on en ajoute encore une de même sens de chaque côté , dont la chair est appliquée sur la peau de celles-là. Trois quarterons de sucre suffisent pour une livre de fruit.

Cerises au caramel. Faites cuire du sucre au caramel , & ayez de belles cerises ; essuyez-les bien , & passez-les dans le sucre les unes après les autres ,

les rangeant à mesure sur des ardoises ou feuilles de fer-blanc, que vous aurez frottées un peu auparavant d'un peu d'huile d'amandes douces : quand elles seront froides, dressez-les sur vos gobelets, ou corbeilles, en dôme. Tous les fruits à noyaux se tirent de même.

Cerises bottées à la royale. Prenez six livres de belles cerises; ôtez-les queues & les noyaux de quatre livres : aux deux autres livres vous couperez seulement la moitié de la queue; vous confirez le tout ensemble comme les cerises à oreilles, & vous les égoutterez de leur syrop sur un clayon. Vous prendrez celles qui ont des queues, & vous appliquerez trois ou quatre de celles qui n'en ont point par-dessus, du côté de la chair, & vous les rendrez rondes & bien unies. Vous les rangerez à mesure sur des ardoises, la queue en haut; vous les poudrerez de sucre fin, & les mettrez à l'étuve, pour les sécher. Quand elles le feront d'un côté, vous les retournerez sur des tamis en les repoudrant légèrement de sucre : ensuite vous les ferrerez dans des boîtes, pour vous en servir au besoin.

Cerises. (Clarequets de) Ecrasez deux livres de cerises, pour en tirer tout le jus; il faut mesurer ce jus, pour y ajouter un tiers de jus de groseilles; passez le tout à la chausse; faites cuire au cassé autant de sucre que vous avez de jus; mettez-y la décoction, pour la faire cuire jusqu'à ce qu'elle tombe en nappe de l'écumoire, & que la nappe tombe nette. Vous verserez tout de suite votre gelée dans les moules à clarequets. Si, par hazard, vous aviez manqué votre gelée, ce que vous verrez quatre heures après, si vos clarequets n'étoient point pris, il faudroit les mettre à l'étuve, pour les faire prendre.

Cerises. (Compôte de) Prenez une livre de belles cerises; coupez-leur la queue; & passez-les à l'eau fraîche; mettez une demi-livre de sucre ou environ dans une poêle, avec de l'eau, pour le fondre; faites-le bouillir, jusqu'à ce qu'il soit presque en syrop, & jetez-y vos cerises, après les avoir fait

égoutter sur un tamis ; faites-leur prendre à grand feu une douzaine de bouillons ou environ ; ôtez-les ; & avec une cuillère ou du papier brouillard vous en tirerez l'écume ; vous les laisserez refroidir , & les servirez dans un compôtier.

Cerises. (Conserve de) Prenez des cerises dont vous ôterez les noyaux ; vous les passerez sur le feu ; vous les écraserez & les dessécherez bien ; d'une livre , vous les réduirez à quatre onces : ensuite faites cuire du sucre à la plume , & mettez y votre marc de cerise , le délayant bien avec du sucre , afin qu'il se mêle par-tout. Vous travaillez votre sucre tout-au-tour de la poêle , jusqu'à ce qu'il fasse une petite glace par-dessus ; alors vous verserez votre conserve dans vos moules ; & votre conserve sera faite.

Cerises égrainées à mi-sucre. Il faut prendre des cerises & en ôter les noyaux , puis les mettre au sucre cuit à perlé ; leur faire prendre cinq à six bouillons , & les ôter de dessus le feu. Le lendemain vous les égoutterez ; vous ferez cuire votre syrop à lissé , & vous y jetterez vos cerises. Il faut leur donner une vingtaine de bouillons , en les écumant toujours bien , & les faire ensuite passer la nuit dans l'étuve. Pour six livres de fruit , trois livres de sucre suffisent.

Cerises en bouquets. Prenez de belles cerises bien égales , que vous mettrez par petits bouquets attachés avec un peu de fil ; puis il faut les mettre au sucre cuit à soufflé , livre pour livre , & leur faire prendre une vingtaine de bouillons. Ôtez-les ensuite de dessus le feu ; écumez-les ; & quand elles seront froides , mettez-les dans une terrine à l'étuve , jusqu'au lendemain que vous les égoutterez ; puis vous les ferez sécher sur des feuilles de fer-blanc à l'étuve.

Cerises en chemises. Fouettez un blanc d'œuf ; vous en prendrez de la mousse , suivant la quantité de cerises que vous voulez employer ; prenez de belles cerises ; coupez-en la queue à moitié , & passez-les dans cette mousse ; roulez-les à mesure dans du sucre fin ; soufflez dessus , pour qu'il ne

teste point trop de sucre; il faut les ranger à mesure sur un tamis que vous mettez à l'étuve d'une chaleur douce; jusqu'à ce que vous les serviez.

Cerises filées. Prenez des cerises confites & tirées au sec, ou des cerises à l'eau-de-vie, séchées à l'étuve, de celles que vous voudrez; coupez-les en petits filets, les plus minces que vous pourrez; vous prenez des feuilles de cuivre, que vous frottez légèrement de bonne huile d'olive; semez-y dessus les filets de cerises; vous avez du sucre cuit au caramel; trempez-y deux fourchettes tenantes ensemble, pour en prendre le sucre, & le filez légèrement sur les cerises, sans les trop charger de sucre: ensuite vous les retournerez sur une autre feuille de cuivre, aussi frottée d'un peu d'huile, pour en faire autant de l'autre côté.

Cerises. (Gelée de) Ecrasez dans une terrine six livres de cerises bien mûres, pour en tirer tout le jus que vous passerez dans une étamine; laissez-le reposer pour le tirer au clair: ensuite vous ferez cuire six livres de sucre au cassé. Mettez-y le jus des cerises, pour le faire cuire avec le sucre; vous aurez soin de l'écumer à mesure; vous laisserez cuire votre gelée jusqu'à ce qu'elle soit entre lissé & perlé, ce que vous connoîtrez, en en mettant quelque goutte sur une assiette: quand elle est froide, elle se peut lever entière avec un couteau; ou lorsqu'elle tombe en nappe, en la tenant avec l'écumoire, vous la descendez du feu, & laissez un peu diminuer sa grande chaleur, pour la mettre dans les pots; vous passerez du papier blanc dessus, pour ôter la petite écume qui se fait en la versant; & vous ne la couvrirez que lorsqu'elle sera froide.

Cerises. (Glace de) Pour faire une pinte de glace de cerises, vous écriaserez dans une terrine une livre & demie de cerises, après en avoir ôté les queues & les noyaux. Mettez-y trois demi-septiers d'eau, que vous battez bien avec les cerises. Ensuite vous les passerez dans un tamis, & vous y ajouterez une demi-livre de sucre; lorsque le sucre sera fondu,

vous mettrez cette eau dans une salbotière ; pour faire prendre à la glace.

Cerises liquides avec les noyaux. Ayez six livres de belles cerises ; coupez-leur la moitié de la queue ; faites clarifier six livres de sucre que vous ferez cuire à la plume. Mettez-y votre fruit, & faites-lui prendre dix à douze bouillons couverts ; puis vous les ôterez , & les laisserez reposer une demi-heure ; vous y ajouterez un verre de jus de groseilles , pour leur donner ou maintenir une plus belle couleur. Vous remettrez ensuite vos cerises sur le feu , & les finirez en les faisant cuire jusqu'à perlé ; & vous les empoterez pour le besoin.

Cerises liquides framboisées. Prenez quatre livres de cerises bien mûres ; coupez-leur avec des ciseaux la moitié de la queue ; vous ferez cuire cinq livres de sucre à la plume , & vous y mettrez les cerises. Vous leur donnerez dix-huit ou vingt bouillons à grand feu , & les laisserez reposer une heure ; ensuite vous les remettrez sur le feu , & les ferez cuire à syrop un peu fort , à cause du noyau. Vous les laisserez refroidir , & les mettrez dans des pots. Si vous voulez les framboiser , vous ferez cuire une livre de sucre à la plume , & vous y mettrez une livre de framboises. Vous leur donnerez huit ou dix bouillons , & vous jetterez le tout sur un tamis. Vous mettrez le jus dans des cerises que vous confirez : la livre de sucre qui sert à confire vos framboises , sera diminué sur la dose des cerises. Si vous ne voulez pas prendre tant de précautions , vous presserez seulement vos framboises crues dans une serviette , & vous en mettrez le jus dans vos cerises en les confisant.

Cerises. (Marmelade de) Vous prendrez huit livres de belles cerises des plus rouges ; vous en ôterez les noyaux , & les ferez bien dessécher dans une poêle , jusqu'à ce qu'elles soient réduites à quatre livres de sucre à la plume ; & vous jetterez le fruit dedans , en le remuant bien avec une spatule ; vous les remettrez sur le feu , pour les faire cuire à cuis-

son liquide : ensuite vous empoterez votre marmelade ; & vous poudrez vos pots de sucre. Elle ne doit pas rester long-tems sur le feu , sans quoi elle deviendrait trop noire ; c'est pourquoi il la faut mener à grand feu pour la dessécher , & ne la couvrir que quand elle est froide.

Cerises. (Massépains de) Pilez une livre d'amandes douces échaudées ; lorsqu'elles sont pilées très-fin , mettez-y une demi-livre de cerises bien mûres , que vous aurez écrasées & passées au tamis auparavant ; repilez les cerises avec les amandes , jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées ensemble ; vous avez une livre de sucre cuit à la plume , que vous mêlez avec les amandes & les cerises ; mettez le tout dans une poêle , sur un feu très-doux , pour faire dessécher la pâte , jusqu'à ce qu'elle quitte la poêle ; retirez-la pour la mettre sur une feuille , & la laisser refroidir : ensuite vous la remettez dans le mortier , avec trois blancs d'œufs frais ; repilez encore cette pâte un bon quart d'heure , en y ajoutant un peu de sucre fin en la pilant ; dressez les massépains de la grandeur & figure que vous jugez à propos ; faites-les cuire dans un four très-doux.

Cerises. (Pâte de) Ayez quatre livres de cerises bien mûres , sans être tachées ; faites - leur prendre sept ou huit bouillons sur le feu , & passez-les au travers d'un tamis , en les pressant fort avec une spatule : ensuite vous prendrez tout ce qui aura passé , pour le remettre sur le feu , & le faire dessécher ; faites cuire deux livres de sucre , à la grande plume ; mettez-y les cerises desséchées pour les bien délayer avec la spatule , jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées , & d'un beau rouge ; dressez dans les moules à pâtes , que vous mettez sécher à l'étuve.

Cerises. (Ratafia de) Prenez des cerises ; ôtez-en les noyaux , & les mettez dans une terrine pour les écraser , & les laissez cuver vingt-quatre heures. Ordinairement trois livres de cerises produisent une pinte de jus. Lorsque vous les aurez passées , vous mesurerez le jus , & mettrez autant d'eau-de-vie que

de jus , pinte pour pinte ; un quarteron de sucre par pinte ; c'est-à-dire , sur une cruche de douze pintes , trois livres de sucre ; & sur cette cruche , vous mettez un panier de framboises à l'usage de Paris. Vous prendrez un cent de meures , que vous ferez fondre avec un peu de votre jus de cerises , aux environs d'une pinte vous jetterez vos meures sur un tamis , après leur avoir fait faire cinq ou six bouillons sur un feu doux , pour en tirer tout le jus. Vous prendrez le sucre que vous jetterez dans le syrop de meures , pour le faire ondre sans bouillir ; & vous mettrez le tout dans la cruche ; vous y ajouterez un morceau de cannelle , & vous boucherez bien la cruche , pour laisser infuser six semaines. Il faut observer que les cerises soient bien mûres , sans être gâtées ; toutes les épices , que l'on a coutume d'y mettre , ne valent rien pour ce ratifia.

Cerises. (Syrop de) Faites cuire trois livres de sucre à la grande plume ; mettez-y trois livres de cerises bien mûres , sans être gâtées , & auxquelles vous aurez ôté les queues & les noyaux ; faites-leur prendre une douzaine de bouillons ; descendez-les du feu , pour les écumer , & les laissez deux heures dans le sucre : ensuite vous les remettrez sur le feu , pour leur donner encore huit ou dix bouillons ; & vous les passerez au tamis sur une terrine ; si votre syrop n'a point assez de consistance , faites lui encore faire quelques bouillons ; lorsqu'il sera à demi-froid , vous le mettrez dans des bouteilles , pour vous en servir au besoin.

Cerises. (Vin de) Prenez la quantité de cerises que vous jugez à propos. Il vous en faut au moins trois livres pour une pinte ; ôtez les noyaux à toutes vos cerises ; mettez-les à part ; vous pilez les cerises , pour en tirer tout le jus. Mettez ce jus dans un baril avec les noyaux bien pilés , & un quarteron de sucre par pinte de jus ; laissez-les bouillir , comme du vin , pendant quinze jours ou trois semaines ; ayez soin de le remplir à mesure avec du jus de cerises : ensuite vous couvrez le bondon avec

une feuille de vigne , & du sable autour ; lorsqu'il ne bout plus , vous le boucherez à forfait , jusqu'à ce que vous le tiriez au clair dans des bouteilles.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les bonnes especes de cerises prises à leur juste degré de maturité , sont un aliment très-sain , rafraîchissant , un peu laxatif , & propre , par son acidité legere , à corriger les mauvaises qualités des humeurs trop exaltées par la chaleur de l'été , à empêcher cet effet & à en prévenir les suites. Les personnes délicates doivent en manger peu , parce que la quantité d'eau qu'elles contiennent , relâche & rafraîchit trop leur estomac , qui ne digere pas la peau ni la chair : cet organe foible s'en débarrasse avec peine.

CERVELAS : espece de saucisson court , plus ou moins gros , qu'on fait avec de la chair de cochon hachée , avec sel , poivre & épices , & une pointe de rocambole. Ce mets participe de toutes les mauvaises qualités de la chair dont il est fait , & sa préparation le rend encore plus indigeste.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le cervelas est un aliment qui ne convient qu'aux meilleurs estomacs ; les personnes délicates doivent s'en abstenir , parce que les viandes y sont hachées & qu'il y a beaucoup de graisse & d'assaisonnement.

CERVELLE : substance molle , de couleur cendrée qui est renfermée au sommet de la tête , insipide & froide de sa nature , & par conséquent difficile à digérer.

Cervelle de Bœuf. (Entrée de) Faites cuire dans une braise avec vin blanc , sel , poivre & bouquet garni ; & le servez avec une sauce appétissante. (*Voyez Sauce.*) Ou un ragoût de petits oignons & de racines.

Cervelle de bœuf. (Hors-d'œuvre de) Faites-la mariner avec sel , poivre , vinaigre , beurre manié de farine , ail , persil , ciboules , thym , laurier , ba-

filic. Egouttez ; farinez , & faites cuire ; & servez avec persil frit.

Cervelle de bœuf. (Matelotte de) Faites dégorger à l'eau tiède , & blanchir un moment à l'eau bouillante ; mettez à la braise blanche enveloppée de bardes de lard , avec bouillon , citron en tranches , sel , poivre , persil , ciboules , deux gouffes d'ail , thym , laurier , basilic , un verre de vin blanc. Prenez ensuite deux oignons blancs ; coupez les extrémités ; ôtez la première enveloppe ; faites-les blanchir & cuire dans du bouillon avec deux cuillerées de réduction , une de coulis , un demi-verre de vin de champagne , sel & gros poivre. La sauce réduite , retirez la cervelle de la braise ; dressez-la , le ragoût par-dessus , auquel on peut ajouter des racines qu'on tourne & qu'on fait cuire avec les oignons.

Cervelle de veau aux petits oignons. Faites dégorger & blanchir , puis cuire avec des bardes de lard , bouillon , moitié d'un citron en tranches , demi-septier de vin blanc , sel , poivre , bouquet , gouffe d'ail , trois cloux , petits oignons , que vous ferez blanchir à part dans du bouillon assaisonné à l'ordinaire. Quand ils seront cuits , mettez-les dans une casserole avec du coulis , un peu de réduction ; faites-leur prendre le goût , & faire quelques bouillons ; dressez la cervelle , & servez dessus votre ragoût.

Cervelle de veau en caisse. Faites dégorger & blanchir deux cervelles ; essuyez bien , & coupez en trois. Faites mariner ces morceaux avec huile fine , jus de deux citrons , sel , gros poivre , persil & ciboules , champignons , gouffe d'ail hachés menu. Formez de petites caisses de papier huilé , foncez chacune d'une petite barde de lard ; mettez vos cervelles avec de leur marinade. Couvrez de bardes ; faites cuire sur le gril à petit feu , & servez dans les caisses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cervelle des animaux est un aliment adoucissant.

tant, léger, aisé à digérer, mais peu propre à fortifier : sa douceur & son insipidité, la rendent désagréables à quelques estomacs ; quelquefois aussi elle ôte l'appétit en émoussant les sucs digestifs.

CHAMPIGNON : plante fongueuse dont il y a plusieurs especes, & presque toutes dangereuses. La plus sûre & la meilleure, est celle qui vient sur couche. Le goût agréable qu'elle a, fait qu'on s'en sert beaucoup en cuisine, & qu'elle est devenue un ingrédient nécessaire dans presque tous les ragoûts, soit en substance, ou en jus, en coulis, en sauce, en ragoût.

Champignons à la crème. Coupez en dés ; faites cuire à grand feu dans une casserole, avec beurre, sel, poivre, muscade, bouquet de fines herbes ; lorsque la sauce sera réduite, mettez-y de la crème fraîche, & servez.

Champignons au four. Mettez-les dans une terrine, avec lard, beurre frais, persil, ciboules entiers, sel, poivre & muscade. Faites cuire au four ; quand ils seront bien rissolés, panez-les, & servez avec persil frit.

Champignons au four autrement. Prenez les plus gros ; épluchez & les laissez entiers ; hachez-en quelques-uns avec persil, ciboules & pointe d'ail ; passez le tout un tour ou deux sur le feu, avec de l'huile. Dressez sur un plat, l'huile par-dessus, fines herbes, sel, gros poivre ; saupoudrez de mie de pain, & mettez au four.

Champignons au gras. (Ragoût de) Prenez les petits ; épluchez ; lavez ; égouttez, & mettez dans une petite casserole avec lard fondu, bouquet, sel, poivre ; mouillez de jus de veau, & faites mitonner à petit feu. Dégraissez & liez d'un coulis de veau & de jambon : il sert pour tout ce qu'on veut, & pour entremets.

Champignons au maigre. (Ragoût de) Il se fait, comme le précédent, si ce n'est qu'on met du beurre, du bouillon de poisson & du coulis d'écrevisse, à la

place du lard, bouillon & coulis de veau & de jambon.

Champignons. (Coulis de) Prenez du jus faites comme dessus ; faites - y tremper des croûtes de pain ; quand elles seront bien trempées , passez-les à l'étamine , pour vous en servir au besoin.

Champignons frits. On les peut frire cruds ; on les fait bouillir ensuite dans de petit vin blanc , & on les assaisonne de sel , gros poivre , & un jus d'orange.

Champignons frits autrement. Epluchez & faites amortir à la casserole avec un peu de bouillon gras , ou de poisson , ou purée claire. Saupoudrez de farine , poivre , & sel menu ; faites frire au beurre , ou sain - doux ; servez pour entremets , garni de persil frit avec un jus d'orange.

Champignons. (Jus de) Nettoyez-les bien , & les passez à la casserole , au lard , ou au beurre ; faites les bien rissoler , jusqu'à ce qu'ils s'attachent. Lorsqu'ils seront bien bien roux , mettez y un peu de farine , & faites-la rissoler encore avec les champignons. Mouillez de bon bouillon gras , ou maigre ; laissez bouillir un instant ; retirez , & mettez le jus à part ; assaisonnez de sel , & d'un morceau de citron. Quant aux champignons hachés menu , ou entiers , ils peuvent encore servir pour garnitures de potages , entrées , ou entremets.

Champignons. (Maniere de conserver les) On peut les faire cuire & les conserver de la même maniere que les culs d'artichauts , ou les fricasser & les mettre dans un pot avec du beurre fondu par dessus , pour les empêcher de prendre l'évent. Au bout de trois semaines , levez ce beurre , & en mettre d'autre salé d'un travers de doigt d'épaisseur , & ainsi de suite , de mois en mois , & les tenir en lieu frais.

Champignons. (Autre maniere de conserver les) Epluchez & lavez vos champignons ; passez les un peu au beurre avec des épices. Mettez dans un pot avec un peu de saumure , du vinaigre , & beaucoup de beurre par-dessus , & couvrez bien. Il faut les dessaler avant de s'en servir.

Champignons. (Autre maniere de conserver les)
Pilez-les & mettez-les à mesure dans l'eau fraîche. Faites chauffer de l'eau avec feuilles de laurier, marjolaine & ciboules ; faites-y faire quelques bouillons à vos champignons ; tirez-les ensuite, & les laissez égoutter sur un clayon : ensuite mettez les dans un pot avec cloux, poivre, oignons, tel, laurier, bon vinaigre ; & bouchez bien.

Champignons. (Poudre de) Ayez de bons champignons, la quantité que vous voudrez ; autant de morilles, & de truffes ; épluchez bien le tout ; faites sécher au soleil, ou au four, après le pain cuit. Pilez le tout dans un mortier. Passez au tamis, & mettez cette poudre dans une boîte bien close : on s'en sert toute l'année dans les ragoûts, pâtés chauds & froids, pour assaisonner des lardons. On peut se servir de champignons simplement.

Champignons & mousserons. (Rissoles de) Passez des champignons & mousserons coupés en dés, avec un morceau de beurre, un bouquet, une tranche de jambon, une pincée de farine ; mouillez d'un peu de réduction, deux cuillerées de coulis, du bouillon, & sel ; faites cuire & dégraissez, la sauce, étant liée ; mettez un jus de citron, & laissez refroidir. Faites de petites abaisses de pâte brisée ; mettez sur chacune un peu de votre ragoût froid ; recouvrez de pareilles abaisses ; bordez-les bien ; faites frire de belle couleur.

Champignons. (Sauce aux) Nettoyez ; lavez & hachez ; mettez à la casserole avec un coulis clair de veau & de jambon ; assaisonnez, & laissez mijonner. Que la sauce soit de bon goût. [Voyez le *Dictionnaire domestique*, chez Vincent, rue Saint-Severin, pour les couches de champignons.]

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les champignons les mieux choisis pour l'espece & le degré de maturité, & bien cuits, sont un aliment échauffant, qui, quoique difficile par lui-même à digérer, favorise cependant la digestion des autres alimens. Je n'exhorterai pas à les bannir

de la cuisine , puisque ni le jugement défavorable que les médecins en ont porté de tout tems , ni les maux que tout le monde sçait qu'ils produisent , n'ont encore pu déterminer les gens les plus instruits à s'en priver. J'avertis seulement les personnes délicates & dont l'estomac est foible ; celles qui sont sujettes aux maladies nerveuses , aux maux d'estomac , aux coliques des intestins , aux dévoiemens & dyssenteries , que les champignons sont un des alimens & même des assaisonnemens qu'elles doivent s'interdire avec le plus de soin. Quant aux convalescens , il suffit de leur dire que cet aliment renouvellera bientôt leurs maux , ou leur en causera d'autres. S'ils s'en permettent même une petite quantité , le souvenir de la maladie , les rendra , sans doute , plus dociles.

CHAPON : coq qu'on a châtré à l'âge de trois mois , pour rendre sa chair plus délicate. Pour les engraisser , on les enferme dans une chambre , ou une cage , qu'on appelle *épinette* ; on les nourrit d'orge ou de froment ; & de tems à autre , on leur donne du son bouilli , ou on leur fait une pâte de farine d'orge & de froment , dont on forme des bols qu'on leur fait prendre , en petite quantité , dans le commencement , qu'on augmente successivement , jusqu'à ce qu'ils soient au point où on les veut.

Chapon à la braise. Prenez un bon chapon ; fendez-le sur le dos jusqu'au croupion. Assaisonnez-le de sel , poivre & fines herbes bien hachées. Mettez-le dans une braise , (Voyez *Braise* ,) & couvrez bien. Quand il est cuit , tirez - le & servez avec le jus qui en sera sorti , & un jus de citron.

Chapon à la braise farci. Farcissez , comme pour le chapon à la crème. Faites-le cuire à la braise , & servez , avec un ragoût de ris de veau , foies gras , truffes , champignons , morilles & mousserons , culs d'artichauts , pointes d'asperges ; passez à la casserole au lard fondu ; mouillez d'un bon jus que vous dégraissez & liez avec un coulis de veau & de jambon.

Chapon à la broche. Plumé, vuidé, & blanchi, mettez-le à la broche ; bardez & ficelez. Lorsqu'il est presque cuit, ôtez les bardes ; panez-le d'une mie de pain bien fine, & faites prendre couleur.

Chapon à la broche aux capres. Au lieu d'anchois, mettez des capres. Le procédé est le même d'ailleurs, que ci-dessus. La sauce se fait avec essence de jambon dans laquelle on met une petite poignée de capres, qu'on fait mitonner à petit feu.

Chapon à la broche aux écrevisses, comme ci-dessus. On farcit le corps d'un ragoût d'écrevisses, & on le sert avec un ragoût d'écrevisses par-dessus.

Chapon à la broche aux fines herbes : même procédé que ci-dessus. On le sert avec l'essence de jambon, ou tel autre ragoût qu'on veut.

Chapon à la broche aux huitres : de même.

Chapon à la chicorée. (Potage de) Préparez le chapon, comme dessus. Faites blanchir, & ensuite cuire de la chicorée dans de bon bouillon ; & dressez sur votre potage le chapon, avec un cordon de chicorée. Potage de chapon au céleri, comme les précédens, si ce n'est qu'au lieu de chicorée, on se sert de céleri.

Chapon à la crème. Retrouffez & bardez ; mettez à la broche ; quand il est cuit, ôtez-en l'estomac ; hachez-en la chair, avec tétine de veau, lard blanchi, graisse de bœuf, champignons, truffes, un peu de jambon, persil & ciboules, blancs de perdrix, si vous en avez, sel, poivre, muscade, girofle, douze grains de coriandre pilés, un peu de mie de pain trempée dans la crème ; pilez dans un mortier, avec trois ou quatre jaunes d'œufs crus. Farcissez-en votre chapon, à la place de l'estomac ôté, unissez avec un couteau trempé dans un œuf battu ; panez le tout de mie de pain bien fine, & faites cuire au four dans une tourtière.

Chapon à la daube. Lardez le de moyen lard ; assaisonnez de sel, poivre, cloux, laurier, ciboules & citron verd. Enveloppez-le dans une serviette,

& le mettez dans un pot avec du bouillon & du vin blanc ; faites bouillir , jusqu'à consommer. Laissez refroidir à demi ; tirez & servez à sec sur une serviette blanche.

Chapon au riz. (Potage de) Arrangez , comme les précédens , dans un pot à part. Prenez un quarteron de riz ; lavez-le à plusieurs eaux. Faites égoutter & sécher au feu. Faites le cuire ensuite à petit feu avec de bon bouillon , en le mouillant & le remuant de tems en tems ; étant cuit , tenez-le chaudement sur des cendres chaudes ; mitonnez des croûtes ; égouttez votre chapon ; ôtez la barde ; dressez - le sur le potage avec une bordure de riz autour ; & jettez sur le tout un jus de veau clair.

Chapon aux anchois à la broche. Détachez la peau de la chair de l'estomac , en passant le doigt entre. Ratifiez du lard bien blanc ; assaisonnez de sel , poivre , persil & ciboules hachés avec deux anchois. Mettez cette farce entre la peau & la chair de l'estomac. Bardez-le de lard ; ficelez & embrochez ; faites cuire à petit feu. Prenez deux anchois bien lavés , dont vous ôterez la grosse arrête ; délayez-les dans un coulis clair de veau & jambon ; que la sauce ait de la pointe : mettez quelque tems sur la cendre chaude ; & quand elle sera faite , servez sur le chapon , les bardes ôtées.

Chapon aux oignons. (Potage de) Blanchissez-le dans plusieurs eaux tièdes ; mettez-le à l'eau froide ; essuyez & bardez de lard. Ficellez le & l'empotez avec bon bouillon , & faites cuire. Faites blanchir de petits oignons à l'eau bouillante ; faites-les cuire ensuite avec de bon bouillon ; mitonnez des croûtes ; garnissez d'un cordon de petits oignons ; ôtez la barde de votre chapon ; dressez-le sur le potage , & par-dessus un jus de veau clair , ou coulis blanc , ou purée verte.

Chapon aux olives farcies. (Entrée de) Détachez la peau de l'estomac de la chair ; ôtez cette chair ; hachez-la & la pilez ensuite dans un mortier avec de la graisse de bœuf , persil , ciboules & champignons

hachés , un peu de mie de pain trempé dans la crème , deux jaunes d'œufs crus , le tout assaisonné convenablement ; farcissez-en l'estomac de votre chapon , dans lequel vous aurez mis tel ragoût que vous voudrez. Mettez-le dans une bonne braîse , feu dessus & dessous. Pelez des olives , comme vous feriez d'une poire , sans casser la peau ; mettez dans cette peau de la farce de la grosseur du noyau. Faites-leur faire un bouillon à l'eau bouillante , & les mettez mitonner dans l'essence de jambon. Retirez votre chapon ; égouttez-le & le servez proprement , votre ragoût d'olives par-dessus.

Chapon aux racines. (Potage de) Prenez un chapon bien mortifié ; faites le cuire dans du bouillon avec bardes de lard , oignon piqué de cloux , quelques tranches de citron ; mettez ce bouillon dans une marmite ; empotez-y un autre chapon gras avec de petites ciboules entières , racines de persil , panais ; & le chapon cuit , retirez-le ; faites mitonner des croûtes avec ce bouillon ; dégraissez ; servez le chapon par-dessus , & garnissez votre potage de panais & petites ciboules ; avant de servir , arrosez avec du jus de veau.

Chapon. (Coulis de) Prenez un chapon rôti ; pilez-le dans un mortier , le plus qu'il se pourra ; passez des croûtes de pain dans du lard fondu ; & quand elles seront bien rousses , mettez-y du persil , basilic , un peu de mousserons bien hachés , que vous mêlerez avec le reste ; passez le tout sur le fourneau ; ajoutez-y de bon bouillon , & passez le tout à l'étamine.

Chapon. (Eau de) Faites cuire à petit feu un chapon dans un pot de terre , avec trois pintes d'eau. Quand elle sera diminuée d'une chopine , retirez le chapon sans presser. Cette eau est très-nourrissante , sur-tout si l'on fait bouillir avec le chapon de l'orge mondé.

Chapon en ragoût. Prenez-le bien mortifié ; coupez par la moitié ; lardez de gros lard ; passez au roux avec lard fondu , bon beurre & farine fine ; mettez de bon bouillon , bouquet de fines herbes ,

truffes, champignons, assaisonnement de bon goût. Faites mitonner; liez la sauce, & servez avec foies gras rôtis, ou persil frit.

Chapon. (Jus de) Faites rôtir à demi. Pressez-le ensuite très-fort pour en exprimer le jus dont on se sert pour nourrir des potages & la plupart des ragoûts. Le jus de toutes les volailles & menu gibier, se tire de même.

Chapon. (Fourte de blanc de) Prenez du blanc de chapon; hachez-le menu avec écorce de citron confite, massépains, jaunes d'œufs, eau de fleurs d'orange; étendez ce hachis sur une abaisse fine; faites cuire au four sans couvrir d'une autre abaisse, & glacez avec du sucre en poudre à l'ordinaire, en servant, jetez dessus un peu d'eau de fleurs d'orange.

Chapon. (Autre tourte de blanc de) Hachez du blanc de chapon fin, autant de moëlle ou de graisse de bœuf. Garnissez une abaisse de ce hachis, & le hachis de truffes, champignons, crêtes, ris de veau, lard pilé, sel & poivre; recouvrez d'une seconde abaisse. Faites cuire environ une heure & demie au four. Mettez en servant du jus de mouton. Il est encore plusieurs façons d'apprêter le chapon; mais elles sont trop compliquées pour cet ouvrage, qui n'a pour objet que la cuisine à portée de tout le monde. [Voyez dans le *Dictionnaire domestique*, qui se trouve chez le même libraire que celui-ci, la manière d'engraisser les chapons.]

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du chapon, jeune, tendre & gras est un aliment délicat, de bon goût, léger, aisé à digérer, & nourrissant pour tout le monde, même pour les convalescens, dès qu'on leur permet de manger de la viande.

CHARBONNÉE : petit aloyau de bœuf, tiré des fausses côtes. Quand elle est tendre, on la met sur le gril avec persil, ciboules, champignons hachés, sel, poivre, huile fine, & panée avec mie de pain.

Charbonnée à la braise. On la fait cuire avec sel, poivre, bouquet garni de persil, ciboules, thym,

laurier ; basilic , cloux , oignons , racines , & ce qu'il faut de bouillon pour la mouiller , & on la sert avec différens ragoûts de légumes.

CHERVIS : racine connue , de la grosseur du doigt , d'un demi-pied ou huit pouces de longueur , douce & fort bonne à manger , qu'on fait cuire dans l'eau , après l'avoir bien nettoyée ; on la met ensuite dans une pâte claire , & on la fait frire. Elle est plus saine cuite à l'eau bouillante , & apprêtée avec de bon beurre ; ou comme les cercis. (Voyez *Cercis*.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La racine de chervis , jeune & tendre , est un aliment adoucissant , nourrissant , apéritif , & qui se digere assez aisément.

CHEVREAU : le petit de la chevre. Il faut le prendre jeune , au-dessous de six mois , & tétant encore , sans quoi sa chair est coriace , d'un goût fort & désagréable , & difficile à digérer. On le fait blanchir à l'eau , ou sur la braise. On le pique de menu lard ; on le fait cuire à la broche. On le sert sans sauce , ou à la sauce verte ; ou à l'orange , avec sel & poivre , ou enfin à la vinaigrette. On peut aussi lui faire les mêmes apprêts qu'à l'agneau. (Voyez *Agneau*.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un chevreau qui tette est un aliment délicat , léger , de facile digestion , & qu'on peut permettre aux personnes délicates & à celles qui ont l'estomac foible ; on en excepte cependant celles qui ne peuvent digérer la chair du veau.

CHEVREUIL : bouc ou chevre sauvage. Il faut le prendre jeune , tendre & bien nourri.

Chevreuril à la Bourguignone. (Voyez *Cerf*.)

Chevreuril en casserole. Lardez de gros lard ; passez au lard fondu avec sel , poivre , laurier , bouquet de fines herbes , muscade , bouillon de bœuf , ou eau chaude , un verre de vin blanc. Liez la sauce avec farine frite , & servez chaudement avec un jus de citron. On peut lier aussi la sauce avec de

bon coulis , un jus de citron & des capres , en servant. On peut encore , cuit , comme dessus , le servir à sec sur une serviette , avec cresson amorti dans le sel & vinaigre , ou garni de persil frit.

Chevreuril en civet. (Voyez *Cerf.*)

Chevreuril. (*Pâté de*) Voyez *Cerf.*

Chevreuril rôti , avec différentes sauces. Prenez une longe de chevreuil ; piquez-la de menu lard ; mettez à la broche. Passez des oignons à la poêle , avec du lard ; passez ces oignons à l'étamine avec du vinaigre , une goutte d'eau ; assaisonnez de sel & poivre blanc. Ou faites une sauce douce. (Voyez *Sauce.*) Ou enfin passez la rate à la casserole avec lard fondu & un oignon. Pilez le tout dans un mortier ; passez-le à l'étamine avec du jus de mouton & jus d'un citron , des champignons , sel & poivre blanc.

Chevreuril. (*Tettine de*) Faites blanchir à l'eau ; coupez-la par rouelles ; faites frire avec du jus de citron ; ou faites cuire avec quelque ragoût. Hachez-la ensuite , & faites-en une omelette , comme celle du rognon de veau.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un chevreuil jeune , gras , tendre , & cuit comme il faut , est un aliment de bon goût , délicat , & assez facile à digérer , qui convient à tout le monde , excepté aux personnes dont l'estomac ne s'accommode que de la viande blanche.

CHOCOLAT : pâte sèche , faite avec les amandes du cacao , & du sucre , à laquelle nous ajoutons la vanille & une infinité d'ingrédients que les Américains inventeurs n'avoient pas imaginé d'y faire entrer. [Voyez le *Dictionnaire domestique*, article *Chocolat.*] On le marie en tablettes ; on le prend en boisson ; on l'emploie à faire des crêmes. Le chocolat ne peut réussir , si l'on ne sçait choisir le cacao ; ceux qui connoissent celui de Galicola , n'ont que faire d'en choisir d'autres ; il faut prendre garde que les grains soient en dedans , de couleur brune & d'un pourpre foncé ; car ceux qui sont rouges ne valent rien : ils font le chocolat rude & amer ; mais

on ne connoît bien le cacao qu'après qu'il est rôti ; car alors on voit s'il y a beaucoup de ces grains rouges. Il faut que le cacao soit rôti au point que le goût & la couleur du chocolat le demande. Après l'avoir mis dans une poêle de cuivre ou de fer, ou dans un pot de terre non vernissé , vous le mettez sur le feu & le remuez sans cesse jusqu'à ce qu'il soit extérieurement noir , comme des marrons rôtis ; pour cette première fois , on ne peut guères le trop brûler ; ensuite il faut éplucher le cacao , & le bien vanner ; pour sçavoir s'il est assez rôti , le meilleur est d'en faire une épreuve ; prenez une once de cacao , & une demi-once de sucre , que vous réduisez en pâte pour en mieux distinguer le goût & la couleur ; car s'il n'est pas assez brun , & qu'il ne sente point assez le rôti , on peut le rôtir encore une fois , mais légèrement, parce qu'étant privé de son écorce, il se brûle aisément , & prend un méchant goût. Lorsque l'on a réduit ainsi le cacao au point de la cuisson qu'il doit avoir , on le pile au mortier , afin qu'il soit plutôt réduit en masse sur la plaque. Lorsque la pâte du chocolat approche d'être assez fine , il faut y ajouter de la vanille , & un peu de cannelle en poudre ; la quantité dépend de la volonté. Le tout étant mêlé ensemble , vous y ajoutez trois quarterons ou une livre de sucre , pour une livre de cacao pilé ; le sucre étant bien incorporé avec le reste , vous retirez votre composition du mortier , pour la mettre sur la pierre ou sur la plaque de fer échauffée avec un réchaut de feu en dessous ; faites aussi chauffer le rouleau : ensuite réduisez cette mixtion en poudre très fine , qui se met d'elle-même en pâte ; passez le rouleau dessus peu-à-peu , jusqu'à ce qu'elle soit si fine, qu'elle ne croque pas sous les dents ; alors on forme des tablettes d'une once , ou des rouleaux d'un quarteron ou de demi-livre. Il faut choisir les vanilles odorantes , point trop sèches , ni trop grasses ; car elles sont souvent ointes d'huile mêlée de baume , pour les faire paroître bonnes & fraîches : elles sont très-difficiles à

réduire en poudre ; mais après les avoir coupées en petits morceaux avec des ciseaux , elles se pulvérisent à force de les battre & de les passer par le tamis.

Chocolat à l'Angloise. Le chocolat à l'Angloise se fait de la même façon que le précédent , excepté que vous prenez le blanc d'un œuf que vous fouettez bien , & vous en ôtez toute la première mousse ; mettez-y fondre le chocolat , & finissez-le de même. Il faut observer que le chocolat est meilleur fait de la veille que du jour ; & ordinairement on y laisse un bon levain pour ceux qui sont dans l'usage d'en faire tous les jours.

Chocolat au lait. Il se fait de la même manière que le chocolat à l'eau ; c'est à-dire qu'au lieu d'eau , on se sert de lait qu'on fait bouillir. Prenez garde que votre lait ne soit pas tourné , & qu'il ne s'en aille par-dessus la chocolatière.

Chocolat. (Biscuits de) Mettez dans une terrine deux tablettes de chocolat rappé , avec une demi-livre de sucre fin passé au tamis , & quatre jaunes d'œufs ; battez le tout ensemble avec une spatule : ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés , que vous mêlez bien avec le sucre & le chocolat. Vous avez un quarteron de farine un peu séchée au four , que vous mettez dans un tamis ; passez-la au travers dans la composition de biscuits , que vous remuez à mesure qu'elle tombe , pour la bien mêler. Dressez vos biscuits dans des moules de papier ; jetez un peu de sucre fin dessus , en le faisant tomber légèrement d'un tamis ; mettez cuire dans un four doux.

Chocolat. (Cannelons glacés de) Pour faire six cannelons , vous en remplirez quatre pour les mesurer avec de la bonne crème ; mettez cette crème sur le feu , pour la faire bouillir ; ensuite vous y mettez une livre de sucre ; vous prenez trois quarterons de chocolat que vous faites fondre dans de l'eau , en le mettant sur le feu dans une poêle , & le remuez toujours jusqu'à ce qu'il soit en

bouillie. Vous y ajoûtez six jaunes d'œufs, que vous délayez bien ensemble ; mettez - y aussi la crème ; lorsque vous aurez bien mêlé le tout ensemble, vous le passez au tamis pour le mettre dans une salbotiere, pour le faire prendre à la glace ; quand la crème sera prise, vous la travaillez pour la mettre dans les moules à cannelons, que vous enveloppez de papier, pour les remettre à la glace dans un vaisseau qui ne retienne point l'eau ; lorsque vous serez prêt à servir, vous leur ferez quitter le moule de la même façon que les précédens.

Chocolat. (Conserve de) Prenez deux onces de chocolat rapé ; faites cuire une livre de sucre à la premiere plume, & mettez - y votre chocolat ; remuez - le pour le délayer, & dressez votre conserve tout chaude.

Chocolat. (Crème de) Il faut mettre sur un demi-septier de crème une chopine de lait, le jaune de deux œufs frais, & trois onces de sucre ; détrempez le tout ensemble ; faite-le bouillir, & consommer d'un quart, en le tournant avec une spatule. Ensuite vous y mettrez du bon chocolat rapé, autant qu'il faut, pour qu'elle en ait le goût & la couleur ; après quoi, vous lui donnerez cinq ou six bouillons ; vous la passerez par un tamis ; & vous la dresserez, pour la servir froide.

Chocolat (Crème de) au bain-marie. Délayez une once de chocolat rapé avec quatre jaunes d'œufs & un peu de lait ; ajoûtez-y une chopine de crème, & un demi-septier de lait. Mêlez bien le tout de sucre à discrétion. Faites bouillir de l'eau dans une casserole ; mettez dessus le plat où vous aurez dressé votre crème ; de sorte que le fond du plat trempe dans l'eau bouillante ; recouvrez-le d'un autre plat ; & ne l'ôtez que quand la crème sera prise.

Chocolat. (Crème veloutée au) Prenez six tablettes de chocolat ; coupez - les bien minces ; pour trois demi - septiers de crème & un demi - septier de lait, que vous mettez dans une casserole avec une écorce de citron verd, cannelle en bâton, & coriandre.

Faites réduire aux deux tiers , & y mettez votre chocolat ; faites faire quelques bouillons. Retirez ; passez dans une serviette mouillée. Quand elle sera un peu plus que tiède ; délayez-y comme un pois de pressure , & faites-la prendre sur de la cendre chaude. On peut la servir froide , si l'on veut.

Chocolat. (Diablotins de) Prenez du bon chocolat ; s'il est trop sec , mettez - le amollir à l'étuve. Mettez-y un peu de bonne huile d'olive , pour le bien travailler avec une cuillère. Vous en prenez de petits morceaux que vous roulez dans vos mains pour en faire de petites boulettes grosses comme des noisettes , que vous mettez sur de petits carrés de papier d'un bon pouce de distance égale. Quand votre feuille est remplie , vous prenez votre papier de coin en coin ; vous en appuyez un sur la table , & l'autre que vous secouez pour les applatir , pour qu'ils se glacent d'eux-mêmes. Vous les glacez , si vous voulez , avec de la nompareille blanche ; & vous les piquerez tous avec du cannelas ; & vous les faites sécher à l'étuve.

Chocolat. (Dragées de) Faites tremper un peu de gomme adraganth avec un peu d'eau ; lorsqu'elle est fondue & bien épaisse , passez-la au travers d'un linge , en pressant fort , pour qu'elle passe toute. Mettez-la dans un mortier avec du chocolat en poudre & du sucre fin , jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable. Mettez cette pâte sur une table poudrée de sucre fin , que vous abbatrez avec un rouleau , jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un écu ; coupez-en de petits morceaux pour les arrondir de la grosseur d'un pois ; mettez - les sécher à l'étuve ; lorsqu'ils seront secs , vous les couvrirez de sucre , en observant la même façon qu'il est expliqué pour les dragées.

Chocolat. (Eau de) Comme ce qui compose le chocolat , est sur-tout la vanille & le cacao , ce sont ces deux fruits , qu'il faut employer pour faire l'eau de chocolat. Il semble qu'il seroit plus à propos de se servir du chocolat même , puisque dans sa composition

position se trouvent la cannelle & d'autres drogues très-cordiales ; mais l'expérience a démontré que cette façon étoit impraticable. C'est donc au cacao & à la vanille seuls qu'il faut avoir recours. Vous ferez rôtir l'un & l'autre, comme si vous vouliez faire du chocolat : vous broyerez ensuite le cacao seulement , & vous laisserez la vanille sans la piler : vous les mettrez ensemble dans l'alambic , avec de l'eau & de l'eau-de-vie : vous les distillerez à un feu ordinaire , & ne tirerez point de phlegmes. Quand vos esprits seront tirés , vous les mettrez dans un syrop que vous ferez , à l'ordinaire , avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche : vous passerez la liqueur à la chauffe ; & quand elle sera claire , prenez deux onces de cacao , un gros de vanille , trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie , une livre & demie de sucre , & deux pintes & trois demi-septiers d'eau.

Chocolat en olives. Pilez dans un mortier une tablette de chocolat ; lorsqu'il est fin , vous y mettez trois blancs d'œufs avec du sucre en poudre : il en faut suffisamment , pour que vous puissiez en former une pâte ; pilez le tout ensemble , & ajoutez-y du sucre jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; retirez-la du mortier , pour la mettre sur une table avec du sucre fin ; coupez-en de petits morceaux égaux que vous roulez un peu dans les mains , avec du sucre fin , pour leur donner la figure d'une olive ; mettez-les à mesure sur des feuilles de papier blanc , posées sur des feuilles de cuivre ; faites-les cuire dans un four doux.

Chocolat. (Fromage de) Prenez une demi-livre de bon chocolat ; mettez-y environ un demi-septier d'eau , pour le faire fondre sur le feu ; vous aurez soin de le remuer toujours avec une spatule ; quand vous verrez qu'il sera bien fondu , & réduit comme une bouillie légère , vous y mettrez six jaunes d'œufs que vous délayerez bien dedans ; vous aurez une pinte de bonne crème ; faites-lui faire un bouillon ; mettez-y une demi-livre de sucre ;

ensuite vous mettez la crème dans la poêle où est vot re chocolat, que vous remuerez bien ensemble sur le feu ; lorsque les œufs seront pris , mettez votre crème dans une salbotiere pour la faire prendre à la glace , que vous travaillerez avec la houllette , & la mettrez ensuite dans un moule à fromage , pour le remettre à la glace.

Chocolat. (Glace de) Vous prenez trois demi-septiers de crème & un demi-septier de lait que vous faites bouillir avec trois quarterons de sucre ; vous aurez une demi - livre de chocolat que vous ferez fondre dans de l'eau , en les mettant dans une poêle sur le feu , que vous remuerez avec une spatule ou cuillere de bois ; & vous ferez réduire le tout jusqu'à ce qu'il soit en bouillie. Il faut y ajouter quatre jaunes d'œufs que vous délayerez bien avec du lait & de la crème ; vous verserez le tout dans la poêle avec le chocolat , pour le mêler ensemble ; ensuite il faut le verser dans une terrine , jusqu'à ce que vous soyez prêt à mettre à la glace.

Chocolat. (Massépain de) Echaudez deux livres d'amandes douces ; lavez-les dans de l'eau fraîche , & pilez-les dans un mortier : faites cuire une livre de sucre à la plume ; mettez-y vos amandes ; desséchez la pâte à petit feu ; tirez - la de la poêle , & mettez - la refroidir. Quand elle sera froide , vous y jetterez trois onces de chocolat pilé & passé au tamis , & un blanc d'œuf ; & vous manierez le tout ensemble : vous pourrez former une abaisse d'une partie de ladite pâte ; vous la découperez avec des moules de fer-blanc ; vous en passerez à la seringue : ceux qui seront découpés , vous les pourrez glacer d'une glace royale.

Chocolat. (Mouffe de) Faites fondre six onces de chocolat dans un bon verre d'eau , que vous mettez sur un petit feu doux ; remuez-le avec une spatule ; quand il sera bien fondu & réduit comme une espece de bouillie , vous le retirerez de dessus le feu pour y mettre six jaunes d'œufs frais , que vous incorporerez dedans : ensuite vous y mettrez une

placée de bonne crème, que vous mêlerez avec le chocolat & les œufs; ajoutez-y une demi-livre de sucre; mettez le tout ensemble dans une terrine; lorsque le sucre sera fondu, & que la crème sera rafraîchie, vous finirez les mouffes.

Chocolat. (Pastille de) Pour une livre de sucre fin, vous ferez fondre une once de gomme adraganth avec un peu d'eau; lorsqu'elle sera fondue, passez-la au travers d'une serviette; mettez cette eau gommée dans un mortier avec deux tablettes de chocolat pilé & passé au travers d'un tamis, la moitié d'un blanc d'œuf, & une livre de sucre fin passé au tambour. Pilez le tout ensemble, en mettant le sucre peu-à-peu, jusqu'à ce que cela vous fasse une pâte maniable; ensuite vous l'ôtez du mortier pour en former des pastilles de la grandeur ou du dessein que vous jugerez à propos, ou des ingrédiens en grains de bled, de café, de pois, de lentilles, des coquillages, & autres choses à votre volonté.

Chocolat pris en boisson. Ordinairement les tasses sont marquées par tablettes; mais la règle est dix tasses par livre; vous prenez donc autant de tablettes que vous en voulez de tasses: mettez fondre du chocolat au naturel dans une cafetière où vous avez mis l'eau de la quantité que vous en voulez faire; faites-le bouillir & un peu mitonner sur de la cendre chaude; quand il sera fondu, & prêt à prendre, délayez un jaune d'œuf avec du chocolat, & mettez-le dans votre cafetière; vous le remettrez sur un feu doux, & le remuerez bien avec le bâton. Il faut observer qu'il ne bouille point après que vous aurez mis le jaune d'œuf. Suivant la quantité de tasses que vous ferez, vous mettrez des jaunes d'œufs; il en faut un pour quatre ou cinq tasses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le chocolat est un aliment nourrissant, fortifiant, stomachique, plus ou moins échauffant, aromatique & agréable, à proportion de la quantité de vanille

& des autres substances échauffantes qu'on y a fait entrer. Il convient principalement aux personnes qui ont l'estomac froid, paresseux, qui sont sujettes aux glaires, à la pituite, au dévoiement, aux indigestions, aux migraines : il est contraire à celles qui sont échauffées, sujettes à l'altération, aux ardeurs d'estomac & d'entrailles, à l'insomnie. Le chocolat dit *de santé*, que l'on nomme ainsi, parce qu'il contient moins d'ingrédients échauffans, est aussi moins nuisible aux dernières personnes, & moins urile aux premières. En général, l'usage habituel du chocolat nuit à la jeunesse, & est utile aux vieillards & même aux adultes qui menent une vie sédentaire : accommodé au lait, il échauffe & irrite moins, mais il est plus pesant, & se digere lentement.

CHOU : plante potagere dont on cultive plusieurs especes, sçavoir choux-verds à grandes feuilles, choux-frisés, choux-pommés, choux-fleurs, choux-raves & choux-rouges. [Voyez le *Dictionnaire domestique*, chez Vincent, rue S. Severin.]

Chou à la Bavaoise. Coupez un chou de Milan en quatre ; faites-le blanchir ; & faites blanchir d'autre part, une andouille ordinaire ; coupez-la en deux ; ficellez le tout séparément, & le faites cuire ensemble dans une bonne braise avec bouillon, sel, poivre, bouquet de toutes sortes de fines herbes, trois cloux, deux oignons. Tirez & dégraissez. Servez l'andouille au milieu, les choux autour, & sur le tout une sauce claire de bon goût. Les cervelas & saucisses se servent de même.

Chou à la Flamande. Coupez un chou menu, & le faites blanchir. Passez au beurre, ail, échalottes, persil, ciboules, champignons. Egouttez vos choux : faites-les cuire avec vos fines herbes, sans mouiller ; assaisonnez de sel & gros poivre, & servez à courte sauce.

Choux. (Potage de) au gras. Le procédé est le même que celui ci-dessous, sinon que vous faites cuire les choux au bouillon gras, ou avec la pièce de gibier, ou volaille que vous y voulez servir ;

& l'on met sur le potage dressé un coulis clair de veau & de jambon.

Choux (Potage de) au maigre. Nettoyez vos choux ; lavez & faites blanchir. Ficellez & les empotez avec une douzaine d'oignons , carottes , panais & racines de persil. Mouillez d'une purée claire , quelques cloux , & sel. Quand ils seront à demi-cuits , mettez deux cuillerées de jus d'oignons. Faites un petit coulis au roux d'oignons & de racines , en coupant par tranches quatre ou cinq oignons , des carottes & des panais que vous passerez dans une casserole avec de bon beurre. Etant cuits , poudrez-les d'un peu de farine ; remuez jusqu'à ce qu'elle ait pris un peu de couleur. Mouillez de quelques cuillerées de bouillon de poisson ou de racines ; mettez y quelques croûtes , un peu de persil & de basilic , & laissez mitonner. Passez le tout à l'éclaire , & mettez ce coulis dans votre marmite aux choux. Achevez d'y faire cuire le tout. Menez des croûtes dans un plat , où vous mettrez votre bouillon de choux. Mettez un pain au milieu. Tirez les choux de la marmite ; faites-en un cordon tout autour , & versez sur vos croûtes ce qu'il faudra de bouillon.

Choux. (Ragoût de) Coupez en quatre la moitié d'un gros chou. Faites-le blanchir , & le mettez dans l'eau fraîche. Ficellez-le , après l'avoir égoutté , & faites cuire à la braise. Coupez-le ensuite en plusieurs tranches. Faites suer dans une casserole une tranche de jambon ; mouillez-la de jus & de bouillon avec un bouquet , champignons , truffes , cloux & pointe d'ail , demi feuille de laurier. Faites bouillir quelques tours. Passez cette essence , & la mettez sur vos choux. Faites un peu bouillir , & servez avec quelle viande vous jugerez à propos.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le chou sert le plus souvent en assaisonnement ; comme tel , il est assez adoucissant , apéritif , laxatif , savonneux ou fondant , propre à corriger les humeurs acides , à hâter la digestion , à prévenir le scorbut

ou à en empêcher les progrès. Certains poumoniques s'en trouvent bien. Il n'y a que des personnes fortes & les meilleurs estomacs qui puissent faire du chou un de leurs alimens & le digérer.

CHOUX-FLEURS AU BEURRE. Epluchez bien sans laisser de feuilles & de peau aux tiges qui forment la tête. Faites-les cuire à l'eau, avec sel, poivre & beurre; faites-les égoutter, & les servez sur un plat, une sauce dessous, faite avec beurre frais, sel, poivre, muscade, filet de vinaigre; pour lier mieux la sauce, il faut manier le beurre d'un peu de farine avant de le faire fondre.

Choux-fleurs au jus de mouton. Cuits comme dessus, passez-les à la poêle avec lard fondu, persil, ciboules entières & sel; faites mitonner; & pour servir, mettez du jus de mouton, poivre blanc, & filet de vinaigre.

Choux-fleurs au Parmesan. Faites cuire les choux-fleurs dans un blanc de farine. Mettez-les égoutter; faites une sauce avec du coulis, un morceau de beurre, du gros poivre sans sel. Mettez au fond d'un plat du Parmesan rapé; arrangez dessus vos choux-fleurs, votre sauce par-dessus, avec du Parmesan; faites chauffer & attacher le Parmesan; glacez-le dessus avec la pelle rouge, ou au four.

Choux-fleurs. (Ragoût de) Cuits & égouttés, comme dessus, passez-les dans une bonne essence avec un morceau de beurre, sel & gros poivre. Si c'est pour servir avec de la viande, mettez la viande au milieu du plat, des choux autour. Si c'est pour entremets, servez-les seuls la sauce par-dessus.

Choux-fleurs. (Salade de) Cuits, comme on l'a dit, se mangent avec de bonne huile d'olives. [Voyez le *Dictionnaire domestique.*]

CHOUX, ou PETITS-CHOUX : espèce de pâtisserie qui se fait avec du fromage mou bien gras, avec une ou deux poignées de farine, selon la quantité qu'on veut faire, écorce de citron confit hachée & de citron verd, un peu de sel, le tout bien broyé

avec quatre ou cinq jaunes d'œufs. Dressez des morceaux de cette pâte dans une tourtière beurrée. Dorez-les, & mettez au four. Glacez à l'ordinaire, & faites sécher la glace à l'entrée du four quand ils seront cuits.

CIBOULE : plante potagere connue, d'un goût & d'une odeur piquante, d'un grand usage en cuisine.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La ciboule est un assaisonnement sain, stomachique, vermifuge, anti-scorbutique, apéritif, propre à augmenter l'appétit, à aider la digestion.

CINNAMOMUM : la cannelle est la base de cette liqueur. Nous avons dit de quelle façon il la faut choisir ; comment on s'en sert pour faire de l'eau de cannelle. Voyons maintenant comment on l'emploie pour faire le cinnamomum, qui est une autre liqueur, mais infiniment supérieure à la première. La cannelle seule ne feroit qu'une liqueur sèche ; c'est pourquoi les distillateurs y joignent le macis, ce qui lui donne un relief infini. Vous choisirez donc de la cannelle & du macis, que vous pilerez ensemble ou séparément ; vous les mettrez dans votre alambic avec de l'eau-de-vie, & les distillerez sur un feu ordinaire ; vous tirerez un peu de phlegme ; & quand vous aurez tiré vos esprits, vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; quand il sera fondu, vous mêlerez vos esprits dans le syrop ; & vous passerez cette liqueur à la chauffe, qui sera faite dès qu'elle sera passée & clarifiée. Pour six pintes ou environ de cinnamomum, vous prendrez une once & demie de cannelle, deux gros de macis, que vous pilerez & réduirez en poudre ; vous mettrez ces deux épices pulvérisées dans votre alambic, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau. Vous distillerez le tout à un feu ordinaire, en tirant un peu de phlegme ; & vous prendrez, pour faire le syrop, quatre livres de sucre, deux pintes & une chopine d'eau. Vous emploierez une demi-livre de cassonnade sur

le total de votre sucre, pour engraisser la chausse, afin de pouvoir engraisser votre liqueur; & vous ferez chauffer l'eau, afin de faire fondre votre sucre plus facilement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La cannelle est une écorce aromatique, agréable au goût & à l'odorat, échauffante, fortifiante, stomachique, propre à faire sortir les vents & favoriser la digestion, salutaire pour tout le monde, & sur-tout pour les personnes qui sont scibles & sujettes aux maux de nerfs ou vapeurs.

CITRON. Les citrons sont d'un grand usage dans la distillation: on en extrait des esprits; on en tire beaucoup de quintessence, quand ils sont dans leur maturité, & qu'ils ont été bien choisis. Le fruit intérieur, ou cette substance succulente, qui est proprement le fruit, est très-rafraîchissante; on en fait la limonade. On confit l'écorce de ce fruit; on confit aussi ses fleurs, qui sont fort cordiales. La fleur de citron est d'un grand usage dans la distillation; mais ce n'est pas dans ce pays. C'est à son écorce sur-tout qu'on s'attache. Les citrons qui ont le plus de jus, ne sont pas les plus propres à la distillation; mais ils sont bons pour la limonade. Les bons citrons à distiller, sont ceux dont l'écorce est épaisse & tendre, & ce sont ceux qui ont le plus de quintessence; c'est dans ceux-là que le confiseur & le distillateur trouvent le plus de matière à leur travail. Les citrons se peuvent confire différemment. On nous en apporte de petits verts entiers, qui passent pour des citrons des Indes. Les mûrs, qui nous viennent, se confisent entiers, en bâtons, en tailladins, en zestes & autrement, sans parler des pâtes, marmelades & conserves qu'on en fait. Commençons par les premières, quoiqu'en ces pays nous n'ayons guères la commodité d'en confire de semblables.

Citrons au liquide. (Tailladins de) Prenez des oranges ou des citrons, ceux que vous jugerez à propos, que vous mettez une demi-heure dans de l'eau pour

les tourner plus facilement ; lorsque vous les aurez tournés , vous en coupez les chairs en petits filets minces dans leur longueur , que vous mettez bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils fléchissent facilement sous les doigts ; vous avez du sucre clarifié suivant la quantité que vous avez de tailladins ; mettez les dans le sucre , pour les faire bouillir quinze ou dix huit bouillons ; il faut les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain que vous remettrez le sucre dans une poêle , pour le faire cuire au petit lissé ; mettez-y les tailladins pour leur donner neuf ou dix bouillons , & les remettrez dans la terrine jusqu'au lendemain , que vous remettrez le sucre dans la poêle , pour le faire cuire au grand perlé ; remettez les tailladins dans le sucre , pour les achever , en leur donnant un bouillon couvert ; ôtez-les du feu ; quand ils seront à demi-froids , vous les mettrez dans des pots de grès , pour les conserver. Ces tailladins servent à faire des compôtes.

Citrons au sec glacés. (Tailladins de) Vous faites confire des tailladins de la même façon que les liquides ; ou si vous voulez vous servir de ceux que vous avez au liquide , vous les retirez de leur syrop pour les mettre dans un sucre cuit à la grande plume ; faites-leur prendre un bouillon dans le sucre en remuant doucement la poêle , pendant qu'ils bouillent ; après les avoir ôtés du feu , & lorsqu'ils seront à moitié refroidis , vous travaillerez le sucre sur le bord de la poêle , jusqu'à ce qu'il se blanchisse , en le remuant toujours avec une cuillère ; vous prenez les tailladins avec deux fourchettes , pour les retourner dans le sucre blanchis jusqu'à ce qu'ils soient glacés. Il faut les mettre à mesure sur les grillages , pour les faire sécher.

Citron. (Biscuits de) Rapez la moitié d'un citron verd ; ne prenez que la superficie de la peau , que vous mettez dans une terrine avec quatre jaunes d'œufs frais , une demi-livre de sucre fin. Battez le tout ensemble avec deux spatules ; ensuite vous y mettez huit blancs d'œufs fouettés , un quarre-

ron de farine passé légèrement au tamis ; mêlez le tout ensemble avec le fouet ; & dressez vos biscuits en long sur des feuilles de papier blanc ; jetez du sucre fin par-dessus pour les glacer, en le passant au tamis, pour qu'il tombe également ; faites-les cuire dans un four doux. Les biscuits d'oranges & de limons se font de même.

Citrons blancs en bâtons. Il faut zester ou tourner vos citrons, suivant l'intention que vous aurez de confire ces zestes, ou de faire des roquilles. On appelle tourner, enlever la peau ou écorce fort mince & fort étroite avec un petit couteau, en tournant autour du citron. Zester, c'est couper l'écorce du haut en bas par petites bandes les plus minces qu'il se peut. Vos citrons étant ainsi accommodés, vous les coupez par quartiers, puis en bâtons, partageant ces quartiers en deux ou trois, suivant leur grosseur. Vous mettez de l'eau sur le feu, que vous faites bouillir, & vous y jetez vos citrons : on les fait bouillir ainsi avec leur jus, qui les maintient plus blancs, & qui d'ailleurs est difficile à détacher de la chair, quand ils n'ont point passé sur le feu. Il ne faut pas oublier de les mettre dans l'eau, à mesure que vous les tournez ou zestez ; autrement ils noirciroient. Lorsque vous verrez que votre chair de citron sera bien ramollie, vous la rafraîchirez & vous la mettrez ensuite au sucre comme il vient d'être clarifié : vous lui ferez prendre sept ou huit bouillons, & vous verserez le tout dans des terrines jusqu'au lendemain, que vous égoutterez le syrop, sans ôter le fruit ; & lui donnez vingt ou trente bouillons, l'ayant augmenté d'un peu de sucre : vous le jetez ensuite sur vos citrons, & de même les jours suivans, que vous faites cuire votre syrop, premièrement au petit lissé, une autre fois au lissé & perlé, & enfin au perlé, l'augmentant chaque fois de sucre. Pour cette dernière cuisson, qui achève votre fruit, vous l'égouttez & le rangez dans des pots, si c'est pour le conserver ; & votre syrop étant cuit à perlé,

vous le jetrez par-dessus. Vous pouvez ensuite en tirer au sec , quand il vous plaira : il n'y a pour cela qu'à les laisser refroidir ; ce qu'on peut hâter , si l'on est pressé , en mettant le cul de la poêle dans de l'eau. Cependant faites cuire du sucre à la plume ; & ayant égoutté vos citrons , jetez-les dedans , & leur faites couvrir le bouillon ; après quoi , vous les descendrez de dessus le feu ; & le bouillon étant entièrement rabaislé , vous commencerez de travailler & de blanchir votre sucre en un coin , en l'amenant avec la cuillère contre le bord de la poêle. Vous passerez ensuite vos citrons dans ce sucre blanchi , & les mettrez égoutter sur des clayons : ils seront secs en fort peu de tems ; les autres fois qu'on en veut tirer au sec , il n'y a qu'à pratiquer la même chose.

Citrons. (Conserve de) Prenez un citron & le rapez de tous côtés , jusqu'au jus ; & pressez dans votre rapure la moitié du jus de citron. Faites cuire une livre de sucre à la grande plume ; ôtez-le de dessus le feu ; laissez rabaisler le bouillon ; & jetez-y votre citron , en le travaillant avec la cuillère ; & quand il se formera une petite glace sur le sucre , versez-la dans vos moules. Prenez garde de ne la pas verser trop chaude , parce qu'elle pourroit être grasse.

Citrons. (Conserve de jus de) Vous prendrez un jus de citron que vous presserez sur une assiette d'argent ; vous la mettrez sur le feu , & vous ferez réduire le jus à moitié ; vous ferez cuire une livre de sucre à soufflé , & vous le laisserez un peu refroidir ; il faudra le remuer , deux ou trois fois avec une cuillère d'argent ; & vous y mettrez le jus , que vous remuerez encore , & ensuite vous dresserez votre conserve.

Citrons. (Crème de) On met le jus de six bons citrons dans un plat , avec quelques zestes , un demi-verre d'eau , & le blanc de six œufs frais : après avoir bien délayé le tout ensemble , on le passe par une serviette deux ou trois fois : ensuite

on le fait cuire sur de la cendre chaude , le remuant toujours avec une cuillère , empêchant qu'elle ne bouille , de crainte qu'il ne se forme des grumeaux : étant un peu épaisse , dressez votre crème sur une porcelaine , & la servez froide.

Citrons. (Dragées de) Coupez en petits filets des écorces de citrons , que vous mettez tremper dans de l'eau jusqu'au lendemain , que vous les faites blanchir , jusqu'à ce qu'ils soient tendres sous les doigts ; après les avoir jetés dans de l'eau fraîche , & laissés égoutter , vous les mettez dans un sucre cuit au lissé. Faites-leur prendre cinq ou six bouillons ; ôtez les du feu , pour les laisser dans le sucre , jusqu'à ce qu'ils soient froids , que vous les retirez du syrop pour les mettre sécher à l'étuve. Lorsqu'ils seront bien secs , vous les mettez dans une poêle à provision avec du sucre cuit au grand lissé , où vous avez mis un peu de gomme arabique , détrempée avec de l'eau ; remuez toujours la poêle sur un petit feu , jusqu'à ce que le sucre gommé se soit attaché après les filets de citrons ; quand ils seront bien secs , vous y remettrez encore de ce même sucre , pour leur donner une seconde couche , en remuant toujours les anses de la poêle ; cette seconde couche étant finie , comme la première , vous leur donnerez encore cinq ou six couches de la même façon , avec du sucre cuit au lissé , sans être gommé comme les deux premières ; lorsque vous jugez qu'ils sont assez chargés de sucre , vous les menez fortement sur la fin sans les sauter , pour les lisser , & vous acheverez de les sécher à l'étuve. Si vous en faites beaucoup à la fois , vous vous servirez d'une bassine , à la place d'une poêle à provision.

Citrons en olives. Mettez dans un mortier deux blancs d'œufs frais , avec du citron verd rapé , suffisamment pour que le goût domine , & du sucre fin que vous pilez avec les blancs d'œufs , & augmentez à mesure , jusqu'à ce que cela vous forme une pâte épaisse ; retirez votre pâte du mor-

tier ; pour la rouler en long sur du papier blanc & du sucre. Coupez ensuite toute cette pâte par petits morceaux égaux, que vous roulez dans les mains, en forme d'olives, que vous dressez sur du papier pour les faire cuire dans un four très-doux ; vous les conserverez dans un endroit sec, jusqu'à ce que vous les serviez.

Citrons entiers. Zestez ou tournez vos citrons, comme il a été dit ci-devant, & les jetez à mesure dans de l'eau, avec le jus de quelques-uns, afin qu'ils ne noircissent point. Ensuite vous les faites blanchir dans de l'eau sur le feu, avec encore quelque jus de citron, jusqu'à ce qu'ils soient mollets & tendres, & qu'ils quittent l'épingle ; alors vous les rafraîchissez, les mettant dans de l'eau froide ; puis avec une petite cuillère faite exprès, vous les vuiderez par un petit trou que vous ferez à la tête. Etant bien vuidés & bien nettoyés, mettez-les au sucre clarifié, & les achevez de la même manière que les citrons en bâtons. Vous les tirez aussi au sec, en faisant cuire du sucre à la plume, que vous blanchissez en un coin ; & y ayant passé vos citrons, vous les mettez égoutter sur des clayons, le trou en dessous, comme vous les avez pris, en les tirant avec une cuillère & une fourchette.

Citrons. (Essence distillée de) Coupez par morceaux une douzaine de citrons avec le jus & l'écorce que vous mettez dans un pot bien couvert, avec trois chopines d'eau tiède ; laissez-les infuser jusqu'au lendemain sur de la cendre chaude, ou à l'étuve : ensuite vous mettrez le tout ensemble dans un alembic, pour le faire distiller ; après que votre distillation sera faite, vous la mettez dans une bouteille de verre pour la laisser reposer ; comme l'essence est plus légère que l'eau qui a passé avec dans la distillation, elle monte sur l'eau : pour les séparer l'une d'avec l'autre, vous mettez le pouce sur le trou de la bouteille, & la renversez sens-dessus-dessous ; l'essence remonte vers le cul de la bouteille, & l'eau se trouve du côté de votre doigt,

que vous levez un peu pour donner passage à l'eau jusqu'à ce qu'elle soit toute sortie ; & votre essence restera seule dans la bouteille.

Citrons. (Glace de) Exprimez le jus de six citrons dans trois demi-septiers d'eau ; mettez-y la superficie de l'écorce coupée en zestes , & trois quarterons de sucre ; faites infuser le tout , pendant une bonne heure ; ensuite vous le passez dans un tamis ferré , pour le mettre dans la salbotiere & faire prendre à la glace. L'on appelle *limonade* cette composition , quand on la boit liquide sans la faire glacer.

Citrons. (Grillage de) Faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume , & vous y mettez tout de suite trois onces de citrons verts coupés en petits filets le plus minces que vous pourrez ; remuez-les dans le sucre sur un moyen feu jusqu'à ce qu'ils ayent pris une belle couleur grillée ; quand il sont finis , vous y pressez promptement quelques gouttes de jus de citrons , & les dressez en forme de macarons sur des feuilles de cuivre ; poudrez-les tout de suite avec un peu de sucre fin , & faites-les sécher à l'étuve. A la place des filets de citrons , vous pourrez mettre de l'écorce de citrons ratisés avec un morceau de verre cassé ; il en faut la même quantité que de celle qui est coupée en filets.

Citrons. (Marmelade de) Prenez la quantité de citrons que vous jugerez à propos ; ôtez-en le dur du bout de la queue , & celui de la tête ; coupez-les en quatre , & en pressez un peu le jus dans une assiette ; ensuite vous mettez vos citrons dans de l'eau bouillante , pour les faire cuire jusqu'à ce qu'ils fléchissent facilement sous les doigts , & vous les retirez dans de l'eau fraîche ; après les avoir égouttés & bien pressés dans une éramine , en la tordant fort , vous mettez les citrons dans un mortier pour les bien piler ; quand ils seront assez fins , vous les passerez au travers d'un tamis , en les pressant fort avec une spatule , pour en tirer le plus de marmelade

que vous pourrez. Sur une demi-livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de sucre à la petite plume; mettez-y vos citrons, pour les bien mêler ensemble; remettez-les sur le feu, pour leur faire prendre sept ou huit bouillons; quand votre marmelade sera à demi-froide, vous la mettez dans les pots. Il y en a qui tournent leurs citrons pour en ôter les zestes, avant que de les employer.

Citrons. (Massepains de) Echaudez une livre d'amandes douces, que vous mettez dans un mortier pour les piler avec un demi-quarteron d'écorce de citrons confits. Vous les arroserez, de tems en tems, pour qu'elles ne tournent pas en huile, avec un peu de blanc d'œuf; quand elles seront pilées très-fin, vous les mettrez dans une demi-livre de sucre cuit à la grande plume; vous les travaillerez en les remuant sur un petit feu avec la spatule, jusqu'à ce que touchant la pâte avec les doigts, elle ne se colle point après. Vous la retirez ensuite de la poêle, pour la mettre sur une table avec du sucre fin dessus & dessous; & vous l'abbatez avec le rouleau de l'épaisseur d'un demi-doigt, ou la moitié moins, suivant le massepain que vous voulez faire; ensuite vous découpez cette pâte de la figure & grandeur que vous voulez, ou avec des moules de différens desseins; faites-les cuire dans un four doux; quand ils seront cuits, vous faites une glace blanche avec du jus de citron, un peu de blanc d'œuf, & du sucre fin passé au tambour. Couvrez-en tout le dessus des massepains; remettez-les un moment dans le four, pour faire sécher la glace. Il y en a qui ne mettent point de citrons confits, & qui se contentent d'y mettre à la place de l'écorce de citron verd rapé, ou haché très-fin.

Citrons. (Pastilles de) Mettez deux gros de gomme adraganth dans un verre d'eau, avec les zestes d'un citron entier; laissez-les tremper jusqu'à ce que la gomme soit fondue. Vous la passez au travers d'un linge, en la pressant fort; mettez cette eau dans un

mortier , avec le jus de citron ; jetez-y peu-à-peu une livre de sucre fin passé au tambour , jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; vous la retirez du mortier , pour en former des pastilles de tels desseins que vous voudrez.

Citrons. (Pâte de) Levez la chair de plusieurs citrons , jusqu'au jus ; coupez-la par tailladins , & la faites blanchir. Passez-la ensuite à l'eau fraîche ; puis mettez-la égoutter , & la pressez dans une serviette : pilez-la dans un mortier , & la passez au travers d'un tamis : faite cuire du sucre à la plume , & mettez-le dans votre marmelade , en le délayant doucement avec une cuillère : faites frémir votre marmelade sur le feu ; écumez-la & la dressez dans vos moules ou feuilles de fer-blanc , pour les mettre sécher à l'étuve. Quand la glace est bien formée , retournez-les sur un tamis , en les levant les unes après les autres , avec un couteau : il faut les remettre à l'étuve une couple d'heures , pour que la glace se forme de l'autre côté.

Citrons. (Petits pains de) Prenez un blanc d'œuf ou deux ; battez-les dans un mortier , avec un peu d'eau de fleur d'orange : mettez-y du sucre en poudre , jusqu'à ce qu'il se fasse une pâte ferme comme de la pâte de massépain : vous y mettez aussi de la rapure de citron , que vous mêlerez bien parmi votre pâte ; puis vous les roulerez en petites boules , grosses comme le bout du pouce ; vous les applatirez un peu ; vous les rangerez sur du papier , & les ferez cuire au four : étant cuits , vous les ôterez & les mettrez en un lieu sec.

Citron. (Syrop de) Pour une livre de sucre cuit au lissé , vous y mettez le jus d'un citron entier ; vous faites recuire le sucre en syrop ; ôtez-le du feu , pour vous en servir.

Citrons. (Tailladins filés de) Prenez les écorces de deux citrons , que vous coupez en petits filets ou tailladins ; mettez-les cuire dans de l'eau , jusqu'à ce qu'ils fléchissent facilement sous les doigts ; retirez-le à l'eau fraîche , & les faites égoutter ; mettez-les

les dans une poëe avec un peu de sucre clarifié, pour leur donner une douzaine de bouillons ; ôtez-les du feu & laissez-les dans leur syrop jusqu'à ce qu'ils soient froids ; alors vous les retirez , pour les mettre égoutter & sécher à l'étuve ; lorsqu'ils seront bien secs , vous les semerez sur une feuille de cuivre , frottée légèrement de bonne huile d'olive ; vous avez un sucre cuit au caramel , que vous tenez chaudement sur un petit feu ; prenez-en avec deux fourchettes , que vous filez légèrement par-dessus tous les tailladins , en laissant des vuides ; après que vous avez fini , vous retournez les tailladins sur une autre feuille aussi frottée d'huile , pour en faire autant de l'autre côté.

Citrons verts confits. Vous fendez légèrement ces petits citrons d'un côté , afin que le dedans prenne autant de sucre que le reste ; ensuite vous les mettez dans de l'eau sur le feu , & vous empêchez qu'ils ne bouillent , en y versant , de tems à autre , de l'eau froide , pour faire abaisser le bouillon. Quand ils monteront au-dessus , vous les ôterez de dessus le feu , & vous les rafraîchirez. Il faut ensuite les faire reverdir , en les remettant sur le feu dans la même eau , ou en d'autre , que vous ferez bouillir peu à-peu , jusqu'à ce que vos citrons soient bien mollets , & qu'ils quittent l'épingle. Alors vous les ôtez & les rafraîchissez de nouveaux ; & il n'y a plus ensuite qu'à les mettre au sucre.

Citrons verts des Indes. Vous fendez légèrement ces petits citrons d'un côté , afin que le dedans prenne autant de sucre que le reste ; ensuite vous les mettez dans de l'eau sur le feu , & vous empêchez qu'ils ne bouillent , en y versant , de fois à autre , de l'eau froide , pour faire abaisser le bouillon. Quand ils monteront au-dessus , vous les descendrez de dessus le feu , & vous les rafraîchirez. Il faut ensuite les faire reverdir , en les mettant sur le feu dans la même eau , ou en d'autre , que vous ferez bouillir peu-à-peu , jusqu'à ce que vos citrons soient bien mollets , & qu'ils quittent l'épingle. Alors

vous les ôtez & les rafraîchissez de nouveau ; & il n'y a plus , après cela , qu'à les mettre au sucre.

Citrons. (Zestes de) En zestant vos citrons de la maniere qu'il a été dit ci-devant , jetez les zestes dans l'eau d'un côté , comme vous faites des quartiers de citrons de l'autre , de peur qu'ils ne noircissent. Après cela , vous ferez chauffer de l'eau , & vous y jetterez vos zestes pour les faire blanchir , jusqu'à ce qu'ils soient bien ramollis. Il faut alors les jeter dans de l'eau fraîche , & les laisser refroidir , & ensuite les mettre au petit sucre. Vous faites chauffer le tout sur le feu , de sorte que vous y puissiez souffrir les doigts. Cependant vous égouttez vos zestes ; & les ayant mis dans une terrine , vous versez votre sucre par-dessus ; il faut qu'ils trempent un peu plus qu'à l'ordinaire ; vous les laissez ainsi jusqu'au lendemain , que vous les égouttez sur une passoire ; & vous faites cuire votre syrop au petit lissé. Vous remettez ensuite ce syrop par-dessus vos zestes , & de même le lendemain , l'ayant fait cuire au petit perlé , en l'augmentant de sucre. Le jour d'après , égouttez vos zestes , & les mettez sécher à l'étuve sur des clayons ou sur la grille , avec une terrine au-dessous pour recevoir le syrop qui en découlera. Vous les retournerez de tems en tems , jusqu'à ce qu'ils soient bien secs & les ferrerez ensuite dans des boîtes , pour vous en servir au besoin.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le citron est un des fruits les plus sains que nous ayons ; son jus acide est rafraîchissant , apéritif , stomachique , propre à prévenir & à corriger la corruption des humeurs du corps , & leur trop vive circulation ; à arrêter les progrès , & opérer la guérison des maladies qui en proviennent , comme les fièvres malignes & putrides , le scorbut , l'état inflammatoire du sang , les fièvres chaudes , les hémorragies : son écorce est légèrement astringente , stomachique , utile aux estomacs foibles , aux personnes sujettes aux glaires , au dévoiement , à l'in-

continence d'urine, aux hémorrhagies du nez ou autres, & aux vers.

CITRONNELLE ou **EAU DE CITRON**. Choisissez les citrons qui auront la couleur la plus vive, qui seront poinillés, dont l'écorce sera grasse & épaisse. Vous en leverez délicatement la superficie avec les zestes, en observant de ne couper que le jaune & de n'en point laisser; vous les mettez dans l'alambic, & vous les distillerez avec de l'eau & de l'eau de vie à un feu un peu vif. Vous ne tirerez point de phlegme, par rapport au goût d'empyreume; vous ferez ensuite le syrop, comme pour toutes les autres liqueurs, avec du sucre fondu dans l'eau fraîche; vous mettrez dans ce syrop vos esprits distillé; vous les passerez à la chausse, pour clarifier le mélange; & votre liqueur sera faite. Pour cinq pintes & une chopine d'eau de citronnelle commune, prenez quatre caons moyens, trois pintes & un demi-septier d'eau-de-vie, une livre & un quart de sucre, deux pintes & un demi-septier d'eau, pour le syrop de votre liqueur.

CITRONNELLE : fruit d'une plante potagere qui rampe, dont la chair est ferme, blanche & d'un goût assez agréable.

Citrouille en andouillettes. Faites-la bien cuire & égoutter; maniez-la avec du beurre frais, des jaunes d'œufs durs, persil & fines herbes hachées, sel, poivre & girofle en poudre. Formez-en des andouillettes; mettez les dans une terrine au four avec beaucoup de beurre. Quand elles sont cuites, dégraissez-les & les faites rissoler.

Citrouille fricassée. Coupez en morceaux; faites bouillir dans l'eau suffisamment pour l'amolir. Faites égoutter; & fricassés, avec lait, beurre, sel & poivre, arômez sur la fin, deux jaunes d'œufs délayés dans la crème.

Citrouille au lait. (Potage de) Coupez votre citrouille en petits morceaux; passez-la à la poêle au beurre blanc avec sel, poivre, persil, cerfeuil & autres fines herbes hachées. Mettez-la ensuite

dans un pot de terre avec du lait bouillant. Faites-lui faire quelques bouillons; dressez votre potage avec un peu de poivre blanc garni de croûtons frits.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La citrouille mûre est un fruit adoucissant, rafraîchissant, apéritif, laxatif, qui se digère assez facilement, & convient aux personnes sujettes aux ardeurs internes, insomnies & difficultés d'uriner: quand elle est bien cuite, les gens délicats même peuvent en manger.

CLAREQUETS. C'est une espèce de pâte transparente, & qui est fort en usage dans les offices. Il s'en fait de différentes sortes. (Voyez *Cerises, Coings, Groseilles, Muscats, Oranges, Poires, Pommes, Prunes, Verjus, Violettes.*)

COCHENILLE. (Voyez *Couleur rouge.*)

COCHON: il en est de deux espèces; le domestique, & le sauvage, ou sanglier. Pour ce dernier, (voyez *Sanglier.*) Le cochon ni trop jeune ni trop vieux, est le meilleur pour la santé. Sa chair est d'un assez bon goût, mais difficile à digérer, & n'est propre qu'aux gens qui, faisant beaucoup de dissipation, ont besoin d'un aliment qui ne se dissipe pas aisément, ou à ceux qui ont un bon estomac. On trouvera, sous les noms particuliers des parries de cet animal, les différentes manières de les apprêter ou de s'en servir. Beaucoup de personnes aiment le cochon de lait ou rôti, ou aux différentes manières dont on l'accommode.

Cochon de lait à la broche. Echaudez-le à l'eau bouillante; vuidez-le, & mettez dans le ventre sel, poivre, ciboules, oignon piqué de cloux, un morceau de beurre, & le mettez à la broche: arrosez-le de beurre frais ou d'huile d'olive, & faites lui prendre belle couleur. Servez avec sel, poivre blanc & jus d'orange. On le farcit aussi avec le foie haché, avec lard blanchi, truffes, champignons, rocamboles, capres, un anchois, fines herbes, sel & poivre passés à la casserole. Bien ficelé, on le fait cuire comme dessus.

Cochon de lait à la daube. Mettez lui dans le corps sel, poivre, cloux pilés, un peu de sauge. Enveloppez-le & le mettez dans une poissongniere avec bouillon, vin blanc, sel, poivre, cloux de girofle & laurier; faites bouillir. Tirez quand il sera cuit, & servez à sec sur une serviette. Couvert d'une autre serviette, ainsi apprêté, il se mange chaud & froid.

Cochon de lait au pere Douillet. Coupez la tête; fendez le cochon & le coupez en quatre; piquez de gros lard assaisonné; mettez une serviette au fond d'une marmite; couvrez-la de bardes de lard. Mettez vos quartiers, la tête au milieu. Assaisonnez d'épices & fines herbes, rocamboles, oignons, basilic, laurier, citron verd, carottes, panais; recouvrez de bardes de lard, & du reste de la serviette. Coupez en tranches deux ou trois livres de rouelle de veau; mettez-les dans une casserole avec des bardes de lard; quand elles commenceront à s'attacher, comme pour le jus de veau, mouillez d'un bon bouillon; & vuidez le tout dans la marmite avec une bouteille de vin blanc. Quand le cochon sera cuit, retirez le. Si vous voulez le servir pour entremets, laissez-le refroidir dans son jus. Nettoyez-le ensuite pour qu'il soit blanc; servez à sec, sur une serviette, garni de persil verd. Si vous voulez le servir pour entrée, servez chaud & par dessus un ragoût de ris de veau. (Voyez *Ris de Veau.*) On le peut servir aussi avec un ragoût de pois verts, ou avec une purée. (Voyez *Pois & Purée.*) Pour les parties du cochon, voyez aux articles particuliers les différens apprêts qu'on en fait.

Cochon de lait en ragoût. Coupez le en quatre; passez-le à la casserole avec lard fondu. Faites-le cuire avec du bouillon & un verre de vin blanc, bouquet, sel, poivre, champignons, olives desolfées, qu'on fait bien cuire; liez la sauce avec la farine; servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du cochon est difficile à digérer, ne fournit

que des fucs groffiers qui font fujets à former des humeurs de mauvaile quantité & à caufier des maladies putrides , des maladies de peau : il n'y a que les gens les plus robuftes & qui travaillent beaucoup de corps , ou font des exercices violens , qui doivent fe permettre le cochon ; encore pourront-ils avoir bientôt lieu de s'en repentir , s'ils en mangent très-souvent ou beaucoup à la fois. Les perfonnes délicates & ceux qui menent une vie fédentaire , ne doivent pas en manger , de quelque maniere qu'il foit accommodé , fi ce n'est un peu de jambon bien cuit. La chair du cochon de lait eft vilqueufe , relâche l'eftomac , émouffe les fucs digeftifs , & lâche souvent le ventre ; ce qui prouve qu'il en faut ufer modérément.

COINGS : nous avons de trois fortes de coings ; deux de cultivés , & une de favaiges. Les derniers qui font les plus petits de tous , & croiffent dans les lieux pierreux , font peu employés. Les cultivés , tant les gros que les petits , fervent à faire des confitures , des fyrops , & plusieurs autres chofes : il faut préférer ceux qui font petits , parce qu'ils font plus odorans & d'un beau jaune , quand ils ont acquis leur maturité ; les gros font plus pâles , moins odorans , & ont la chair plus molle.

Coings à la bourgeoife. (Compôte de) Mettez dans de l'eau bouillante trois ou quatre coings , fuivant qu'ils font gros ; faites-les bouillir jufqu'à ce qu'ils fléchiffent fous les doigts ; enfuite vous les retirez dans l'eau fraîche , pour les couper par quartiers , les peler & en ôter les cœurs. Mettez les dans une poëe avec un peu de fucre clarifié , pour leur faire prendre quelques bouillons ; quand ils feront affez cuits , vous les dreflerez dans le compôter avec le fyrop , & vous les feryrez chaudement.

Coings à la cendre. (Compôte de) Enveloppez dans plusieurs morceaux de papier mouillé , autant de coings qu'il vous en faut pour faire une compôte ; mettez-les dans de la cendre chaude , pour les faire cuire à très-petit feu ; quand ils fléchiffent fous les doigts , vous les ôtez des papiers pour

les couper par quartiers. Il faut les peler proprement, & en ôter les cœurs ; mettez-les dans une poêle avec un demi-verre d'eau , une demi - livre de sucre ; achevez de les faire cuire ; ayez le soin d'en ôter le peu d'écume qu'il peut y avoir , avec des morceaux de papier ; dressez dans le compôtier ; si le syrop n'a point assez de consistance , vous lui ferez faire encore quelques bouillons pour le faire réduire ; versez-le sur les coings ; il faut servir cette compôte chaude.

Coings à l'écarlate. (Pâte de) Faites cuire dans un four de gros coings entiers ; puis vous leur ôtez la peau , & vous les passez au travers d'un tamis , en les pressant fort avec une spatule ; mettez-les dans une poêle , pour les faire dessécher à moitié sur un petit feu ; ensuite vous les couvrez , & les entretenez chauds sur de la cendre chaude , pour les faire rougir. Quand ils seront rouges , vous y mettez de la cochenille préparée , pour les rendre encore plus rouges ; délayez bien cette marmelade , & la remettez sur le feu , pour achever de la faire dessécher , jusqu'à ce qu'elle quitte la poêle ; faites cuire à la petite plume autant pesant de sucre , que vous avez de marmelade de coings , que vous mêlez ensemble , jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés l'un avec l'autre ; remettez cette marmelade sur le feu pour la faire chauffer , jusqu'à ce qu'elle soit prête à bouillir , en remuant toujours avec la spatule ; dressez-la dans les moules que vous mettez à l'étuve , pour la faire sécher.

Coings au naturel. (Pâte de) Prenez des coings bien mûrs , que vous mettez entiers dans de l'eau bouillante , pour les faire cuire , jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts ; retirez-les pour les mettre égoutter ; ensuite vous les passerez au travers d'un tamis , en les pressant fort avec une spatule , pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez ; mettez cette marmelade dans une poêle , pour la faire dessécher sur un moyen feu , en la remuant toujours , jusqu'à ce qu'elle quitte la poêle ,

& vous la retirez. Sur trois quarterons de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de sucre à la petite plume; mettez-y la marmelade que vous travaillerez avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils soient bien mêlez ensemble; remettez la poêle sur le feu pour la faire chauffer, prête à bouillir, en remuant toujours; vous la dresserez ensuite dans les moules à pâte pour la mettre sécher à l'étuve.

Coings. (Clarequets de) Vous prendrez des coings qui soient bien mûrs; vous les pelerez & vous en ôterez les pépins: vous en peserez quatre livres, & les ferez cuire dans deux pintes d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits; ensuite vous retirerez vos quartiers de coings, pour vous en servir à faire des compôtes. Vous jetterez après dans votre décoction les pelures & les pépins de vos coings; & vous les ferez bien bouillir, jusqu'à ce qu'ils soient en marmelade; après quoi, vous les verserez dans un tamis sur une terrine: vous ferez cuire deux livres de sucre à la forte plume; vous peserez une livre de votre décoction, que vous jetterez dedans; vous les remuerez bien & les laisserez refroidir à demi: s'ils ne sont pas assez rouges, vous pouvez y ajouter de la cochenille, ensuite les dresser dans des moules de verre, & les mettre à l'étuve.

Coings confits à la cardinale. Préparez des coings de la même façon que les précédens; quand ils seront dans le sucre, vous y mettrez suffisamment de la couleur rouge préparée avec de la cochenille, comme il est expliqué à l'article des *Couleurs*. Il faut en mettre jusqu'à ce que vous voyiez que les coings & le syrop soient d'un beau rouge; lorsque vous verrez que les coings sont assez cuits, il faut les retirer du syrop pour les mettre dans une terrine; remettez le syrop sur le feu, pour le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé; vous y mettrez les coings, seulement pour les faire chauffer; quand ils seront à demi-froids, versez-les dans les pots.

Coings confits au liquide. Faites bouillir dans de l'eau, jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts,

dix coings jaunes & mûrs. Après , vous les mettez à l'eau fraîche , pour les couper par quartiers ; il faut les peler proprement , en ôter les cœurs , & les rejeter à mesure à l'eau fraîche ; prenez autant de livres de sucre que vous avez de livres de coings , pour le faire cuire au grand lissé ; mettez les coings dans le sucre , pour les faire bouillir ensemble sur un petit feu ; vous aurez soin de les descendre de tems en tems , pour les écumer ; lorsque vous jugerez qu'ils seront assez cuits , vous les ôterez doucement du sucre pour les mettre dans une terrine ; achevez de faire cuire le sucre jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé ; remettez les coings dans le sucre , seulement pour les faire chauffer ; quand ils seront à demi-froids , vous les mettrez dans les pots , que vous ne couvrirez que lorsqu'ils seront tout-à-fait froids.

Coings confits au liquide d'une autre maniere. Il faut choisir des coings bien mûrs , qui soient jaunes & sains , les piquer avec la pointe d'un couteau , & les faire bouillir dans l'eau , jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets ; ensuite on les tire , pour les mettre dans de l'eau fraîche ; puis on les pele & on les coupe par quartiers ; on en ôte les cœurs , & on les met à mesure dans l'eau fraîche. Quand tout est pelé , on les tire de l'eau , & on les met égoutter ; ensuite on les jette dans un sucre cuit à lissé ; on les couvre , & on les fait bouillir doucement à petit feu ; on les ôte , de tems en tems , de dessus le feu , pour les écumer & pour les achever. On fera cuire le syrop à perlé ; on les laissera refroidir , & on les mettra dans des pots : il faut pour une livre de fruit une livre de sucre. Pour les faire bien rouges , quelques-uns y mettent un verre de vin vermeil , en cuisant dans le sucre ; mais , pour le plus sûr , c'est d'y jeter un peu de cochenille préparée de cette maniere. On pile cette cochenille dans un petit mortier , avec autant de crème de tartre ; on fait bouillir un verre d'eau ; & quand l'eau bout , on y jette la cochenille & la crème de

tartre. On mêle bien le tout avec un petit bâton ; on y ajoute gros comme un pois d'alun pilé ; il faut que cela ne bouille qu'un moment ; ensuite on le passe dans un petit linge ; & on en met dans les coings, quand ils cuisent, ce qu'on juge à propos pour les rougir.

Coings en gelée. (Compôte de) Prenez quatre coings ; coupez-les par quartiers ; ôtez-en les cœurs, & les pelez proprement ; ensuite vous les arrangez dans une poêle ; vous y mettez un demi-septier d'eau & une demi-livre de sucre ; couvrez la poêle & la mettez sur un petit feu pour les faire bouillir, jusqu'à ce que les coings soient cuits ; vous les ôtez du feu pour les bien écumer ; dressez les coings dans le compôtier, l'un contre l'autre ; faites recuire le sucre jusqu'à ce qu'il soit réduit en syrop, comme une gelée claire & vermeille ; mettez cette gelée sur une assiette, jusqu'à ce qu'elle soit tout-à-fait froide & bien prise ; alors vous mettrez votre assiette sur un peu de cendre chaude, seulement pour en faire détacher la gelée, que vous glissez tout de suite sur les coings. Cette gelée doit être naturellement vermeille, parce que les coings n'ont point été blanchis, & que vous les avez couverts en cuisant.

Coings. (Gelée de) Vous prendrez des coings qui soient sains & qui ne soient point encore bien mûrs ; vous les essuiez avec un linge blanc, & les couperez par morceaux. Il en faut peser six livres, & les faire cuire dans cinq pintes d'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits ; après, vous les verserez dans un tamis sur une terrine : vous peserez six livres de jus, & vous y mettrez trois livres de sucre cuits tout ensemble, jusqu'à ce qu'il soit tout en gelée ; & vous prendrez garde que le feu soit modéré, afin qu'elle ait le tems de rougir ; après, vous la mettrez toute chaude dans des boîtes ou dans des pots.

Coings. (Marmelade de) Prenez des coings & faites-les blanchir, pour en faire une marmelade

de la même façon que la précédente , excepté qu'il faut moins de sucre , livre pour livre de coings ; vous ferez des moules de papier de la largeur d'une feuille de cuivre ; il faut que le bord de vos moules ne soit pas plus haut que le petit doigt ; vous aurez soin de graisser le fond des moules avec un peu de bonne huile d'olive ; lorsque votre marmelade sera faite , vous la verserez dedans , & n'emplirez les moules qu'aux trois quarts de leur hauteur ; il faut l'étendre le plus également qu'il est possible ; mettez les moules sur des feuilles de cuivre , pour faire sécher à l'étuve ; vous verrez avec la main , quand elle sera assez sèche. Pour l'ôter de ces moules , il faut la renverser sur des feuilles de cuivre pour en ôter le papier , & y poudrer un peu de sucre au travers d'un tamis fin , & laisser sécher jusqu'à ce qu'elle se soutienne seule. On la coupe par tablettes , pour servir sur les fruits ; on en fait du bâtonnage , pour dresser en pyramide ; & même on en met au candi ; mais il faut qu'elle soit plus sèche , que pour la mettre par tablettes ; vous la ferrez dans des coffres avec du papier blanc , dans un endroit sec , sans être à l'étuve.

Coings. (Ratafiat de) Pour faire ce ratafiat , il faut choisir les plus beaux coings qu'on pourra trouver ; il faut qu'ils soient fraîchement cueillis , & bien mûrs ; vous connoîtrez facilement qu'ils sont à ce point de maturité , par leur couleur : il faut que ces coings soient bien jaunes ; observez sur tout qu'ils ne soient ni gâtés ni pourris , qu'ils soient sans taches. Ces coings bien choisis , vous les essuyerez avec un linge blanc , pour ôter le duvet dont ils sont couverts ; vous prendrez ensuite une rape , & vous raperez le fruit jusqu'au cœur , en observant de ne point y mettre le pépin. Quand vous aurez rapé ce fruit , vous le laisserez fermenter dans son jus l'espace de vingt quatre heures , au bout du quel tems vous le presserez dans un linge blanc & fort , afin qu'il puisse résister à l'effort de la pression. Vous passerez ensuite ce jus à

la chauffe ; vous y ferez fondre du sucre ; & quand le sucre sera fondu , vous mettrez ce jus dans l'eau-de-vie ; & vous y mêlerez , comme aux autres ratafias , de l'esprit épicé de girofle , de macis & de cannelle , pour l'assaisonner selon la recette. Ce mélange fait , vous le passerez à la chauffe pour le clarifier de plus en plus , ce qui se fera facilement ; vous le mettrez ensuite dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher ; il faut de plus les bien cacheter , & les mettre ensuite dans la cave , où il faut les oublier pour deux ou trois ans.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le coing mûr est un fruit astringent , stomachique , un peu apéritif , qui convient en petite quantité à ceux qui ont l'estomac foible , relâché , qui sont sujets aux glaires , au dévoiement , à l'incontinence d'urine.

COTTIGNAC. On prend une douzaine de coings : s'ils sont gros , il n'en faut que huit ; mais qu'ils soient mûrs , jaunes & sains ; on les coupe par petits morceaux ; & on les fait bouillir dans cinq ou six pintes d'eau , pour en faire une bonne décoction ; on fait réduire cela à deux pintes , que vous passerez dans un linge blanc qui soit fort ; puis vous mettrez votre décoction dans une poêle à confiture avec quatre livres de sucre , parce qu'une livre de fruit en décoction est une chopine , mesure de Paris ; vous ferez bouillir le tout , jusqu'à ce qu'il soit en gelée ; vous descendrez votre poêle de dessus le feu , & vous la laisserez un peu reposer : il ne faut point attendre que votre cottignac soit froid , pour le verser dans des boîtes ou dans des pots ; il faut qu'il soit encore chaud : s'il n'étoit point assez rouge , vous pourriez vous servir de cochenille préparée , comme nous avons dit à l'article des *Coings confits au liquide*.

COMPOTES : les plus communes de toutes les confitures sont les compôtes. Il n'est pas mal-aisé de les faire quand on sçait confire toutes sortes de

fruits , parce qu'avant que d'être tout-à-fait confits , ils deviennent au degré qui suffit pour des compôtes. (Voyez *Abricots* , *Amandes* , *Citron* , *Cerise* , *Coings* , *Fraises* , *Framboises* , *Groseilles* , *Marrons* , *Muscats* , *Oranges* , *Pêches* , *Poires* , *Pommes* , *Prunes* , *Verjus* .)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les compôtes sont un mets très-sain qui convient à toutes les constitutions , aux gens infirmes , aux convalescens & même aux malades dès qu'on leur permet de manger. Il n'y a presque personne qui ne puisse manger de toutes sortes de fruits quand ils sont en compôtes.

CONCOMBRES : fruit d'une plante rampante , très-connue dans nos jardins. On les confit lorsqu'ils sont tout petits. Lorsqu'ils sont mûrs , on les apprête de diverses manieres.

Concombres farcis à la matelote. Faites une farce de blanc de volailles , ou de veau , hachés , avec lard blanchi & graisse blanche , jambon cuit , champignons , truffes , fines herbes bien assaisonnées , farcissez vos concombres. Faites - les cuire avec du bouillon gras ou du bon jus , & servez avec du jus de bœuf dessous. On peut encore , après avoir dégraissé la sauce , y mettre un bon coulis & un filet de vinaigre. On les sert encore farcis en ragoût , ou à la sauce blanche.

Concombres farcis en maigre. Faites une farce de poisson. (Voyez *Farce* .) Faites-les cuire dans du bouillon de poisson , ou purée claire , à petit feu. Quand ils sont cuits , on les coupe par la moitié , en long , & on les sert avec un coulis de champignons. (Voyez *Champignons* .) Au lieu de ce coulis , on peut mettre par-dessus un ragoût de laitances & de champignons. (Voyez *Laitances* .)

Concombres fricassés. Coupez-les par rouelles avec un oignon coupé de même. Passez-les à la casserole avec du beurre , sel , poivre , persil haché. Laissez mitonner le tout , & servez avec un jaune

d'œuf délayé dans le verjus ou dans la crème douce.

Concombres. (*Ragoût de*) Coupez par tranches ; faites mariner pendant deux heures , avec sel , poivre & vinaigre , deux oignons en tranches. Fautes égoutter , & passez à la casserole avec lard fondu ; mouillez de jus , & laissez mijonner à petit feu. Degraissez , & liez d'un coulis de veau & jambon. Servez pour toutes sortes d'entées aux concombres , soit à la broche , ou à la braise.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le concombre est un fruit aqueux , rafraîchissant , humectant & peu nourrissant. Quand il est mûr & bien cuit , & que l'on en mange une certaine quantité , il rend le ventre libre. Cet aliment convient aux personnes qui sont sujettes aux ardeurs d'entrailles , coliques , irritations , difficulté d'uriner , ardeurs d'urines. On ne mangera pas les concombres amers ; souvent ils purgent & causent des tranchées. Les concombres confits avant leur maturité , ne conviennent pas aux estomacs délicats ; ils ne s'y digèrent pas.

CONFITURE. A l'article des différentes espèces de fruits qui se servent en confitures , nous marquons la manière la plus assurée de les bien travailler , pour qu'elles se conservent. S'il arrive qu'elles se gâtent , ce défaut ne peut venir que de la main peu habile qui s'en est mêlée. L'accident le plus ordinaire , est que les confitures aux liquides s'agrippent ; ce qui provient de l'humidité des fruits , qui , n'ayant pas assez rendu leur eau naturelle , divisent le sucre par la suite du tems , & font que vos confitures viennent à moisir , & à rendre une certaine écume. On s'apperçoit assez de cet inconvénient , quand on prend soin de visiter souvent ses confitures ; & dès-lors , il faut y remédier aussitôt ; autrement on risqueroit de les voir gâter tout-à-fait. Ce qu'il y a à faire alors , c'est de les mettre dans une poêle sur le feu , décuissant un peu le

sucre ou le syrop avec un peu d'eau. On fait bouillir le tout, en ôtant l'écume qui en sort; & étant revenu à la cuisson à perlé, vous descendez votre poêle de dessus le feu, & vous empotez vos fruits qui se trouveront désaigris, & en état de se conserver jusqu'à la fin, pourvu que vous ne les teniez pas dans un lieu trop humide. On peut, d'une autre maniere, mettre le syrop seul sur le feu, avec un peu d'eau; & après l'avoir écumé, on y jette ses fruits que l'on laisse bouillir jusqu'à ce qu'ils soient à perlé; après quoi, vous les descendez & les empotez. C'est ainsi qu'on désaigrit toutes sortes de fruits confits au liquide, soit noix, prunes, tailladins, oranges, citrons, &c. Un autre accident qui arrive aux confitures, est qu'elles candissent quelquefois; mais ce n'est pas proprement un défaut. Cela ne vient que de ce qu'on a donné la cuisson un peu trop forte au syrop; & il n'y a pas lieu de craindre que cela puisse nuire aux confitures; au contraire, on est assuré qu'elles se conserveront plus long-tems, & que le sucre étoit bon. Le remede qu'on y fera, est de prendre tout ce qui se trouvera de candi, de le jeter dans une poêle avec un peu d'eau; & quand il est revenu à la cuisson à perlé, le remettre avec le reste, ou leur faire donner ensemble quelques bouillons. Quand vos confitures ne sont candies qu'à la superficie, par exemple à des gelées, on ôte ce candi, en passant par-dessus de l'eau chaude, qui l'emporte facilement; & elles sont aussi belles qu'auparavant. Les gelées, soit de groseilles ou autres, étant vieilles faites, se peuvent aussi renouveler, en les passant sur le feu, dans une poêle, avec un peu d'eau pour les délayer & les décuire; & quand elles sont revenues à leur premiere cuisson, qui est à perlé, ou entre le lissé & le perlé, vous les versez sur un tamis au-dessus d'une terrine qui les reçoit, & vous les empotez ensuite à l'ordinaire. Il y a des fruits qui s'aigrissent plus aisément que d'autres, sur-tout les abricots verts &

les jaunes ; & alors ils ne se tirent pas bien au sec : on y peut remédier en les passant dans de nouveau sucre que vous faites cuire à perlé, les ayant égouttés de leur premier syrop ; & si vous voulez faire cette dépense pour tous autres fruits, ils se tireront bien plus facilement au sec , & seront plus beaux que quand on se contente de les égoutter du sucre où ils avoient été confits & conservés. Vous les dressez ensuite sur des feuilles de fer-blanc , pour les mettre sécher à l'étuve , après les avoir poudrés de sucre. Vous y remédiez encore d'une autre maniere : vous prenez vos fruits, quels qu'ils soient ; vous les faites égoutter, & ensuite vous les lavez dans de l'eau fraîche : vous les tirez de l'eau & les jetez dans une poêle avec un verre d'eau-de-vie, plus ou moins, selon que l'on a de fruit. Vous les retournez plusieurs fois ; quand c'est pour tirage, vous faites reprendre sucre à votre fruit ; vous donnez à votre sucre la cuisson ordinaire. Si c'est pour sécher à l'étuve, pour le candi, vous ne mettez point votre fruit au sucre , mais sur des feuilles de fer-blanc avec du sucre en poudre, comme tout le reste des fruits que l'on fait sécher à l'étuve. Ce qui est tiré au sec , doit être gardé en un lieu qui ne se ressent point de l'humidité, comme auprès de l'étuve, ou bien en quelque cabinet ; & en hiver , vous devez toujours mettre quelque peu de feu ; & parce que les fruits tirés au sec perdent leur glace quand ils sont gardés trop long-tems ; il est à propos de n'en tirer qu'à mesure qu'on en peut avoir besoin ; ce qui les préservera encore d'un autre accident , qui est de se rattatiner & se rider ; quoiqu'on puisse remédier à l'un & à l'autre, en repassant les fruits sur le feu, dans de pareil syrop ou d'autre sucre, pour les tirer au sec de nouveau, quand on aura fait venir le sucre à perlé, & qu'il sera reposé & refroidi.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les confitures sont un aliment très - sain, qu'on peut donner aux gens les plus délicats & même
aux

aux malades dès qu'on les juge en état de manger du pain : on passera sans danger, & j'ose dire avec avantage, la quantité ordinaire. Je ne spécifie pas les especes qu'il faut préférer ; toutes celles qu'on fait communément, sont très-bonnes & ont à-peu-près les mêmes vertus, parce qu'elles en doivent la plus grande partie à la quantité de sucre qu'on y met ; mais je n'en parle ici que des confitures faites avec des fruits mûrs.

CONSERVE : on fait de la conserve avec de la confiture de toutes sortes de fruits. Vous passez votre confiture dans un tamis ; & vous la faites dessécher sur un petit feu. Sur un demi quarteron desséché, faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume ; mettez-y votre confiture, pour la bien délayer avec le sucre ; dressez la conserve dans les moules de papier ; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Conserve à l'écarlate. Prenez deux ou trois cuillerées d'eau de cochenille, que vous mettrez sur une assiette ; & faites-les réduire sur le feu à une cuillerée ; en l'ôtant du feu, vous y mettrez quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange ; faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume ; ôtez-le du feu, pour le laisser reposer un moment. Ensuite mettez y votre couleur rouge, que vous remuerez dans le sucre ; dressez votre conserve dans les moules de papier ; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Conserve au pré verd. Prenez une couleur verte ; il en faut mettre quatre cuillerées dans une assiette que vous poserez sur le feu ; & vous les ferez réduire à un tiers ; faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume ; mettez-y la couleur verte, que vous travaillerez avec le sucre, jusqu'à ce qu'il en ait pris la couleur ; dressez votre conserve dans des moules de papier ; quand elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Conserve rouge. Vous faites cuire une livre de sucre à la plume ; vous y mettez une cuillerée de

cochenille préparée, & une goutte d'eau de fleurs d'orange ; & vous les dressez comme les autres. Vous en pouvez faire d'autres couleurs , si vous souhaitez ; pour cela , ayez recours à l'article des *Couleurs*.

Conserve. (Voyez *Abricot* , *Ache* , *Amandes* , *Avelines* , *Buglose* , *Café* , *Cannelle* , *Cedrat* , *Cerises* , *Chocolat* , *Citron* ; *Epine-vinette* , *Framboises* , *Grenades* , *Groseilles* , *Guimauve* , *Jasmin* , *Jonquille* , *Muscato* , *Orange* , *Pêches* , *Pistaches* , *Roses* , *Safran* , *Verjus* , *Violettes* .)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les conserves ayant les qualités & les vertus du fruit dont elles sont faites , & du sucre qui les a pénétré & les recouvre , c'est par ce qu'on a dit de chaque fruit & du sucre qu'il en faut juger ; mais , en général , c'est un aliment très-sain , & qui n'a presque que les qualités & les vertus du sucre.

COQ : le mâle de la poule ; sa chair est sèche & de peu d'usage en cuisine. Sa crête est un mets délicat. (Voyez *Crête* .)

Bouillon de coq. On choisit , pour cet effet , le plus vieux. Ce bouillon est apéritif & restaurant à ce qu'on prétend.

CORIANBRE : plante qu'on cultive dans nos jardins à cause de sa graine , d'un goût aromatique , d'un grand usage en cuisine , & pour l'office.

Coriandre. (*Eau de*) Pour faire l'eau de coriandre , il faut bien choisir cette graine. Voici à quelle marque on peut distinguer celle qui est la meilleure. Il faut qu'elle soit d'un blanc jaune , comme elle est dans sa nouveauté , ou même un peu rousse ; si elle est d'un roux foncé , elle est trop vieille ; si elle est grisâtre , c'est une marque qu'elle a souffert sur la plante ; & pour se tromper moins dans le choix , il faut la prendre au goût , la mâcher ; si elle est douce & de bonne odeur , vous pouvez l'employer hardiment & en toute sûreté. Cette graine est trop légère , pour juger de sa bonté par sa pesanteur : elle n'a aucune substance huileuse ,

comme les autres graines ; aussi elle se clarifie facilement, & on ne risque rien d'en mettre un peu plus. Cette graine est creuse & très-légère ; il faut nécessairement la piler pour l'employer, afin de développer son parfum. Vous éviterez, quand vous la distillerez, de tirer des phlegmes : vous la mettrez, comme les autres graines, dans votre alambic, avec de l'eau & de l'eau-de-vie, le tout suivant les recettes que nous en allons donner ; & quand vous aurez fait fondre du sucre dans de l'eau fraîche, qui est le syrop ordinaire, vous verserez vos esprits dans ce syrop ; vous mêlerez bien ensemble le syrop & les esprits, en les remuant ; & vous passerez ensuite ce mélange à la chauffe. Prenez trois pintes & une chopine d'eau-de-vie, deux onces de coriandre ; tirez vos esprits sur un feu modéré ; une livre de sucre, & trois pintes & demi-septier d'eau, pour faire le syrop. Si vous faites du plus commun, vous ne distillerez que les deux tiers de votre eau-de-vie, & vous réserverez l'autre tiers pour le mettre avec les esprits dans le syrop.

Coriandre. (Glace de) Concassez une petite poignée de coriandre, que vous mettez infuser dans une pinte d'eau chaude ; & la laissez jusqu'à ce qu'elle soit presque froide, que vous y ajoutez une demi-livre de sucre ; remuez le tout ensemble pour le passer ensuite dans un tamis bien serré, & le mettez dans la salbotiere pour faire prendre à la glace.

Coriandre. (Grillage de) Vous faites fondre un peu de sucre en poudre sur un plat, sans eau ; & aussi-tôt qu'il commence à devenir roux, vous y jetez votre coriandre, & vous remuez bien avec la spatule, jusqu'à ce qu'il soit roux entièrement. Ensuite vous la dressez sur une assiette par petits rochers, & les mettez à l'étuve : il faut que la coriandre soit en dragées. Remarquez qu'à toute sorte de grillage, avant qu'il soit tout-à-fait fini ; il y faut mettre un peu de jus de citron ; mais

prenez garde de n'en pas trop mettre ; car cela le fait graisser.

Coriandre perlée. Prenez de la coriandre nouvelle ; nettoyez-la bien de ses ordures ; faites-la sécher à l'étuve ; ensuite mettez-la dans la bassine brûlante , & chargez-la de sucre gommé ; puis vous prendrez du sucre recuit à perlé , que vous mettrez dans un entonnoir , dont le goulot soit environ de la grosseur d'un ferret d'aiguillette ; vous le suspendrez en l'air , au milieu de la bassine , ayant soin à chaque couche , de la faire sécher , & de la bien remuer , de crainte qu'elle ne s'artache ; il faut faire sauter cette dragée dans la bassine , afin qu'elle prenne sucre également , & qu'elle se perle.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La graine de coriandre est légèrement échauffante ; stomachique , carminative : son usage convient aux estomacs foibles , aux personnes sujettes aux glaires , dévoiemens , vents , migraines , affections nerveuses.

CORNES-DE-CERF. (Voyez *Gelée de cornes-de-cerf* , au mot *Cerf* .)

CORNETS. Prenez une demi-livre de sucre en poudre , une livre de farine , deux jaunes d'œufs , deux onces de bon beurre frais , & trois demi-septiers d'eau ; délayez le tout ensemble après avoir fait fondre le beurre auparavant dans un des trois demi-septiers d'eau , en le faisant presque bouillir. On fait cuire les cornets comme les gauffres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ce mets , quoique léger & aisé à digérer , est de ceux dont on ne doit manger qu'une petite quantité à cause de la farine qui n'a pas fermenté.

CORNICHONS : petits concombres qu'on fait confire dans le vinaigre , avec du sel , du poivre , & de l'aneth , qu'on met dans un pot de grès bien convert , dans un lieu sec , ni trop chaud , ni trop froid , & dont on renouvelle la saumure au bout d'un mois.

OBSERVATION MÉDECINALE.

C'est un assaisonnement sain, stomachique, qui facilite la digestion, mais qu'on ne doit pas manger les gens qui n'ont pas un bon estomac.

COTELETTES. Les côtelettes de veau ou de mouton sont susceptibles d'une infinité d'apprêts en cuisine. Nous ne donnerons ici que ceux de l'usage le plus ordinaire.

Côtelettes de mouton au basilic; comme les côtelettes en robe-de-chambre, si ce n'est qu'on met un peu de basilic dans la farce, un œuf de plus, & moins de crème, & qu'au lieu de les faire cuire au four, on les fait frire, & qu'on les sert garnies de persil frit.

Côtelettes de mouton en haricot. Passez-les au roux avec navets, bouillon, sel & poivre. Faites bien cuire; à la moitié de la cuisson, mettez un peu de vin, si vous le voulez. Liez avec farine frite, & servez à courte sauce.

Côtelettes de mouton en robe-de-chambre. Faites-les cuire dans du bouillon, très-peu de sel, bouquet. Dégraissez ensuite le bouillon; passez-le au tamis, & le faites réduire en glace. Mettez dedans vos côtelettes pour les faire glacer, & les faites refroidir. Prenez ensuite rouelle de veau, graille de bœuf, persil, ciboules, champignons; hachez le tout; liez la farce avec deux jaunes d'œufs; mettez sel & poivre. Enveloppez chaque côtelette de cette farce; panez, & faites cuire au four. Quand elles auront pris couleur, retirez; & dégraissez, en les faisant égoutter; servez dessous une sauce claire.

Côtelettes de mouton farcies. Faites cuire dans du bouillon. Dépouillez la chair, & gardez l'os. Hachez cette chair, avec lard blanchi, tétine de veau, persil, ciboules, truffes & champignons. Pilez le tout dans un mortier avec épices & assaisonnement nécessaire & une mie de pain trempée dans du lait, ou du jus, ou de la crème. Liez la farce avec deux jaunes d'œufs; de sorte qu'elle ait

170
quelque consistance. Prenez des bardes de lard, de la grandeur de vos côtelettes; mettez de la farce dessus l'os au milieu, que vous figurez en côtelette. Dorez & panez ces côtelettes. Mettez-les au four dans une tourtière. Quand elles auront pris couleur, servez pour garnitures d'entrées ou hors-d'œuvre.

Côtelettes de mouton frites. On les fait cuire au pot; on les trempe dans une pâte claire, & on les fait frire dans le sain doux; on les sert enfin avec verjus, sel & poivre.

Côtelettes de mouton grillés. Prenez des côtelettes de veau ou mouton; piquez-les de petit lard, & les passez à la poêle avec beurre ou lard fondu; assaisonnez, & faites-les cuire dans une tourtière. Elles se servent avec un ragoût de champignons.

Côtelettes de porc-frais à la cendre. Coupez en côtes une échinée de porc frais. Passez-les sur le feu avec lard fondu, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail hachés, sel & gros poivre. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon. Mettez ensuite vos côtelettes avec leur assaisonnement. Couvrez-les de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. A la moitié de la cuisson, mettez un verre de vin de Champagne; dressez dans un plat. Achevez la sauce avec deux cuillerées de coulis; dégraissez-la en la passant au tamis, & la servez sur les côtelettes avec un jus de citron.

Côtelettes de veau à la Lyonoise. Coupez un carré de veau par côtelettes. Lardez-les d'anchois, de lard, de cornichons assaisonnés. Faites-les mariner avec huile, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalottes. Faites cuire ensuite dans leur marinade à petit feu. Servez avec la sauce qui suit. Prenez persil, ciboules & échalottes hachés, sel, gros poivre, la quantité de deux pains de beurre de Vanvre manié, avec un peu de farine, une cuillerée d'huile fine, deux de bon bouillon. Faites lier la sauce sur le feu, & servez avec un jus de citron.

Côtelettes de veau à la poêle. Coupez le collet par côtes, en ôtant les os de dessus, & ne laissant que la côte. Passez-les avec lard fondu, persil, ciboules, truffes hachés, sel & poivre; tranche de citron, la peau ôtée. Couvrez de bardes de lard. Faites cuire à petit feu. Dégraissez-les & les dressez. Otez le citron de leur jus; mettez dedans un peu de coulis; dégraissez cette sauce; faites chauffer, & servez sur les côtelettes.

COULEURS. On appelle ainsi, en termes d'office, les diverses teintures qu'on emploie pour colorer toutes sortes de choses qui se servent sur les tables dans les desserts.

Couleur bleue. Elle se fait avec une pierre d'indigo, que vous frottez sur une assiette avec un peu d'eau chaude.

Couleur jaune. Dans le tems que les lys fleurissent, prenez les jaunes qui se trouvent dans le milieu de cette fleur, & faites-les sécher au soleil, jusqu'à ce qu'ils puissent se mettre en poudre. Ensuite gardez-les pour les tems où vous en aurez besoin. Alors vous en détrempez dans une cuillerée d'eau de fleur d'orange ou d'eau de fontaine.

Couleur rouge. Prenez un gros de cochenille, que vous pilerez dans un petit mortier: vous ferez bouillir dans un petit pot un demi-septier d'eau; & quand l'eau bouillira, vous y mettrez la cochenille toute pilée, & autant de crème de tartre: faites bouillir le tout ensemble pendant deux minutes, & voyez, de tems en tems, avec un morceau de papier que vous tremperez dans le pot, quand elle sera vermeille. Otez-la de dessus le feu, & mettez-y une petite pincée d'alun pilé; laissez-la reposer un moment, & passez-la au travers d'un linge.

Couleur verte. Prenez de la poirée bien verte, & n'en prenez que la feuille, c'est-à-dire, qu'il ne faut pas y mettre les côtes; lavez-la bien, & faites-la bouillir deux ou trois bouillons. Tirez-la ensuite, & mettez-la dans de l'eau fraîche; puis faites la égoutter, & pilez-la dans un mortier. Pres.

fez-la bien , & tirez-en le jus. Mettez - le dans un plat d'argent sur le feu , & faites - le réduire à la moitié; vous pouvez vous en servir à donner de la couleur à ce qu'il vous plaira. Le bled verd peut aussi être employé au lieu de poirée. On peut encore se servir de feuilles d'épinars & d'angélique. Ces différentes couleurs peuvent colorer toutes sortes de pâtes , de même que des glaces , des biscuits & du laitage. L'on fait, si l'on veut , des nuances de ces diverses couleurs , en les mêlant ensemble , à l'imitation des peintres.

COULIS : jus passé à l'étamine , qui sert à lier les sauces des ragoûts , & leur donne plus de consistance & de faveur.

Coulis blanc au maigre. Faites bouillir dans du bouillon bien clair des amandes pilées, de la mie de pain trempée dans la crème , & des filets de poissons cuits le plus blancs qu'il se pourra. Ajoutez-y mousserons frais , truffes blanches , basilic & ciboules. Quand le tout a bouilli un quart d'heure , passez à l'étamine.

Coulis. (Autre) au roux dont on se sert présentement. Prenez deux ou trois livres de veau , une demi-livre de jambon maigre ; coupez le tout par tranches , un oignon , carottes & panais coupés de même ; mettez dans une casserole ; couvrez & faites suer sur un fourneau. Attaché & de belle couleur , mettez dans ce mélange du lard fondu ; poudrez d'un peu de farine ; mouillez de jus & bouillon par égales portions ; que le tout soit de belle couleur. Assaisonnez de quelques champignons , truffes & mousserons , ciboules entières , persil , quelques cloux , des croûtes , & laissez mitonner. Si c'est pour un potage de perdrix , prenez-en une de bon fumet , cuite à la broche ; pilez-la dans un mortier ; délayez la dans le coulis avant de le passer à l'étamine. Etant passé , tenez - le chaudement dans une marmite , & mettez sur votre potage en servant. Ce coulis sert pour toutes viandes noires. Si c'est un coulis de beccasses , prenez une beccasse au lieu de

perdrix, ainsi des autres, lapins, faisans, cailles, &c. il faut que ces pièces soient plus qu'à demi-cuites pour les piler & les mettre dans le coulis.

Coulis blanc en gras. Faites cuire une poularde à la broche. Desossiez-la, ôtez en la peau que vous hacherez. Mettez d'autre côté dans un mortier une poignée d'amandes douces pelées. Ajoutez-y un blanc de poularde & quatre jaunes d'œufs. Pilez bien le tout. Mettez deux livres de veau & un morceau de jambon coupés par tranches dans une casserolle, avec les mêmes assaisonnemens que ci-dessus, un peu de mie de pain, & faites bien cuire. Retirez le veau, délayez dans la casserole ce qui est dans le mortier. Faites chauffer un peu sans bouillir, & passez à l'étamine. Le plus liquide de ce coulis s'emploie aux potages ; le reste aux entrées de filets, entrées au blanc & entremets. On peut aussi y employer le blanc de perdrix au lieu de celui de poularde.

Coulis général pour toutes sortes de ragoûts. Procédez de même que ci-dessus, dernier article. Quand votre mélange est fait, ôtez le veau pour qu'il ne blanchisse pas votre coulis en le passant. Mettez à part ce qu'il y aura de plus clair pour des entrées & entremets de légumes, ou entrées de broche, & lui donnez une petite pointe. Le surplus du coulis vous servira pour nourrir des ragoûts, où il faut une plus forte liaison, & plus de substance.

Coulis pour différens potages gras. Prenez un morceau du cimier de bœuf ; faites-le rôtir à la broche, bien rissolé. Pilez tout chaud ce qui est le plus cuit avec des croûtons de pain, carcasse de perdrix ou volailles quelconques, arrosées de bon jus. Passez à la casserole le tout avec jus & bon bouillon, sel, poivre, cloux, thym, basilic, & morceau de citron verd. Faites faire quelques bouillons ; passez à l'étamine, & servez-vous-en pour les potages gras avec jus de citron.

Coulis (Autre) pour les jours maigres. Passez des oignons & des carottes à la casserole comme pour

du bouillon. Quand ils seront bien roux , jettez-y une poignée de persil , un peu de basilic , cloux , croûtes de pain , mouillées de bouillon de poisson. Le tout bien mitonné , passez-le à l'étamine. Outre ces coulis , il y en a plusieurs autres qu'on trouvera sous le nom des choses dont on les tire avec l'usage auquel on les emploie.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les coulis sont des assaisonnemens fort nourrissans & échauffans ; c'est , sous un petit volume , toute la substance nourrissante , renfermée dans une quantité très-considérable du corps dont ils sont tirés. Quelques estomacs foibles ne digerent pas facilement ces coulis qui sont des suc trop rapprochés. Ce qui le prouve , c'est qu'on en facilite la digestion en buvant plus d'eau.

COURGE : espece de citrouille qui s'apprête de même.

COURT-BOUILLON : maniere particuliere de faire cuire certains poissons dans une sauce faite avec eau , vinaigre , sel & beurre , ou vin , & un peu d'eau , sel & poivre.

CRÈME : la partie grasse & huileuse du lait séparée de la partie caseuse & de sa sérosité , est d'un grand usage en cuisine. On appelle aussi *crème* , une préparation de différentes substances , dont on trouvera les procédés à leurs articles respectifs.

Crème. Prenez de la crème claire & bien douce ; mettez-la dans une jatte , & faites-la rafraîchir sur de la glace ; mettez-y du sucre en poudre & la servez.

Crème à l'angloise. On prend deux jaunes d'œufs , quatre onces de sucre , deux onces d'écorce de citron & d'orange confite , avec cinq onces de pistaches pelées : on pile bien le tout , après l'avoir détrempé dans une chopine de lait ; ensuite on le fait bouillir sur un fourneau à petit feu , le remuant toujours , & prenant garde que la crème ne s'attache au fond de la poêle. Etant cuite , on y ajoute cinq ou six gouttes d'eau de fleurs d'oran-

ges , & on la dresse sur une assiette que l'on met sur le feu , jusqu'à ce qu'elle soit rissolée au bord ; puis on la sucre bien ; & avec une pelle rouge on lui donne une couleur d'or pour la servir.

Crème à la Portugaise. Prenez une chopine de bon lait , & la moitié autant de crème douce , le jaune de trois œufs , avec du sucre , un morceau de cannelle , & autant d'écorce de citron coupée menue ; du tout vous formez une crème ; en la faisant cuire , remuez-la bien avec une spatule , jusqu'à ce qu'elle paroisse s'y attacher : alors dressez-la dans une porcelaine , & servez-la froide.

Crème à l'eau. Il faut battre quatre œufs frais , le jaune & le blanc , avec une chopine d'eau de fontaine , les zestes d'un citron coupés fort menus , & même le jus , & quatre onces de sucre ; passer le tout dans une serviette à deux ou trois fois : le faire cuire dans un plat sur un fourneau à petit feu ; qu'il ne fasse que palpiter , le remuant avec une cuillère , jusqu'à ce que la crème soit épaisse , c'est-à-dire , un peu formée , la dresser toute chaude & la servir froide.

Crème à l'Italienne. Mettez dans une terrine environ une chopine de crème , le blanc & le jaune de deux œufs frais , trois cuillerées de sucre en poudre , & un peu d'eau de fleurs d'orange ; fouettez bien le tout ensemble jusqu'à ce que votre crème soit bien épaisse : ensuite dressez-la sur une assiette creuse , garnie , autour du bord , de sucre en poudre , qui l'empêche de s'étendre ; faites-la cuire sur de la cendre chaude ; posez dessus un couvercle de tourtière , avec un peu de braise que vous renouvelez pour la faire cuire comme il faut ; quand elle est cuite , vous la laissez refroidir , & vous la servez.

Crème colorée. Elle se fait avec des crèmes cuites , lesquelles étant faites , & toutes chaudes , vous les colorez différemment de couleur ordinaire , comme de jus de fruits , suivant la saison : en hyver , on a recours à la couleur qui est mar-

quée aux articles *Couleurs*, dans ce Dictionnaire. Vous pouvez lui donner celle que vous souhaitez, & même le goût qu'il vous plaira, par le moyen des marmelades ou autres choses que l'on emploie, convenables aux odeurs.

Crème croquante. Delayez peu-à-peu, dans un plat, quatre jaunes d'œufs frais avec une chopine de lait: ajoûtez-y la rapure d'un citron, & du sucre en poudre suffisamment; le tout bien mêlé. Mettez-le sur un fourneau avec un feu modéré, remuant toujours jusqu'à ce que votre crème soit formée: diminuez un peu l'ardeur du feu, &, avec la cuillère, vous jetterez votre crème sur le bord d'un plat; en sorte qu'il n'y en reste presque point dans le fond, & qu'elle ait formé un bord tout autour du plat: il faut avoir soin qu'elle ne brûle pas, mais seulement qu'elle reste attachée au plat. Étant cuite, il lui faut faire prendre une bonne couleur avec la pelle rouge, ensuite avec la pointe d'un couteau détacher tout le bord d'autour du plat; de sorte qu'il soit entier; vous le remettrez dans le même plat, & le ferez sécher dans le four; en sorte qu'elle soit croquante à la bouche, pour la servir.

Crème de Blois. Ayez de la crème formée du soir au matin; mettez-la dans une terrine avec du sucre en poudre, & deux zeste de citron. Fouettez-la jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse: ensuite dressez-la par petits rochers sur une porcelaine, & la servez.

Crème en neige. Mettez dans une terrine une chopine de crème douce avec le blanc d'un œuf frais, quatre cuillerées de sucre en poudre, cinq ou six gouttes d'eau de fleurs d'orange; fouettez bien le tout avec un balai de bouleau ou de petit osier; & à mesure qu'elle s'épaissit, levez-la avec une écumoire; & mettez-la dans un petit panier d'osier, au fond du quel vous aurez mis un morceau de gaze ou de linge fin: laissez-la égoutter environ une heure; dressez-la sur une porcelaine, & la servez.

Crème en roche. Prenez une chopine de bonne crème, que vous fouettez & rendez fort épaisse : ensuite détrempez gros comme une fève de présure dans deux ou trois cuillerées de lait doux, que vous mettrez ensemble avec cinq ou six gouttes d'eau de fleurs d'orange, & dressez-la sur une porcelaine, lui laissant le tems de se prendre. Quand elle est bien prise, vous la poudrez de sucre, & la servez.

Crème fouettée. Mettez dans une terrine une chopine de crème bien douce, plus ou moins, selon la quantité dont vous aurez besoin ; jetez-y du sucre en poudre à discrétion, une pincée de gomme adraganth pulvérisée, un peu d'eau de fleurs d'orange ; ensuite fouettez-la bien avec une poignée de peuls osiers blancs ; & elle s'élèvera aussi haute que vous voudrez : quand elle sera bien élevée, vous la laisserez reposer un peu ; puis vous la levez avec une écumoire, & la dresserez en pyramide sur une porcelaine : vous la garnirez tout autour de lardons d'écorce de citron vert confit, & vous la servirez.

Crème. (Fromage à la) Prenez une chopine de crème & autant de bon lait, que vous faites chauffer à y souffrir facilement le doigt ; détrempez gros comme une fève de présure, avec deux ou trois cuillerées de lait, & le mêlez dedans : passez-le au travers d'une serviette ou tamis de crin fin, dans une terrine ; & laissez-lui le tems de se prendre, étant couvert d'un plat ; cela fait, mettez le avec une cuillère dans de petits paniers d'osier ou moules de fer-blanc, dans lesquelles on laisse égoutter les fromages que vous dressez proprement dans une porcelaine ; ayez ensuite de la crème douce, dans laquelle vous faites fondre du sucre en poudre ; puis vous la versez par-dessus votre fromage & le servez.

Crème (Glace à la) Prenez une demi-douzaine d'amandes douces que vous faites bouillir avec une pinte de crème, environ deux bouillons ; ôtez-la du

feu, & ajoutez-y un peu d'eau de fleurs d'orange ; & de la conserve , si vous en avez ; vous raperrez un citron frais sur une demi-livre de sucre ; que vous jetterez dans la crème ; laissez-les infuser un quart d'heure ; ensuite vous passez votre crème dans un tamis, & vous ne la mettez dans la salbotiere, que quand vous êtes prêt de faire prendre à la glace.

Crème glacée. Après avoir fait de la crème comme celle à la Portugaise, dressée comme pour la servir, il faut la glacer d'une glace faite de sucre en poudre, un blanc d'œuf, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange que l'on mêle ensemble. Lorsqu'elle est assez épaisse, on l'étend sur la crème, & ensuite on la fait sécher avec le couvercle du four pour la servir.

Crème légère. Ayez une chopine de crème, & une chopine de bon lait ; mettez-y deux ou trois cuillerées de sucre en poudre ; faites bouillir le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit diminué d'un tiers : ensuite fouettez le blanc de deux œufs frais ; étant bien en moussé, mêlez-le dans la crème que vous remettez sur le feu, la remuant jusqu'à ce qu'elle ait pris cinq ou six bouillons. Ajoutez-y un filet d'eau de fleurs d'orange ; dressez-la sur une porcelaine, & servez-la froide.

Crème marbrée. On fait cuire de la crème comme les autres, qu'on dresse chaude sur une porcelaine : l'on verse en même tems dessus, en un endroit, un peu de jus de framboise ou autre couleur, qu'on remue avec une fourchette dans la crème ; ce qui la rend marbrée & jaspée jusqu'au fond : on la sert froide.

Crème pour les tourtes. Prenez une pinte de lait dans laquelle vous détrempez huit jaunes d'œufs, trois pincées de farine, un peu de sel, avec six onces de sucre, & un morceau d'écorce de citron hachée menue ; faites bouillir le tout ensemble sur un fourneau qui ne soit pas trop ardent, & remuez-le continuellement avec la spatule, jusqu'à ce que

vosre crême soit épaisse. Laissez-la refroidir ; & faites une pâte fine pour en former une tourte dressée sur une tourtiere que vous frottez de beurre auparavant ; vous pouvez lui donner différens goûts, y mettant des amandes ou des pistaches , ou ce qu'il vous plaira pour la rendre plus liquide ; on y joint sur le lait le quart d'autant de crême douce , ou bien de beure frais.

Crême veloutée. Il faut prendre une chopine de crême douce , & autant de bon lait , avec quatre onces de sucre que vous ferez bouillir doucement , le tournant , de fois à autre , avec une spatule , afin qu'il ne se fasse point de peau par-dessus ; & étant consommé à la moitié , ôtez-la de dessus le feu : ensuite délayez gros comme un pois de présure , dans deux ou trois cuillerées de lait , & cinq ou six gouttes d'eau de fleurs d'orange ; mêlez bien le tout ensemble ; puis passez le , si vous voulez , par un tamis , & dressez votre crême sur une porcelaine , ou sur une assiette creuse que vous poserez sur des cendres chaudes , couverte d'une assiette , sur laquelle vous mettrez un peu de feu , pour seulement la tenir chaude ; ce qui la fait velouter : lorsqu'elle fera prise , ôtez-la , & laissez-la refroidir pour la faire servir.

Crême vierge. Prenez une chopine de bon lait , & un demi-septier de crême légère & bien douce , avec trois ou quatre onces de sucre , quatre biscuits d'amandes ameres ; faites bouillir le tout doucement ; & étant diminué d'environ le quart , mettez-y le blanc de deux œufs frais que vous aurez bien fouettés , avec cinq ou six gouttes d'eau de fleurs d'orange ; ou bien un zeste de citron. Mettez votre crême sur un petit feu , la tournant incessamment avec une spatule , jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir & à s'attacher légèrement à la spatule : passez la aussi-tôt par un tamis de crin de moyenne grosseur , & dressez-la sur une porcelaine dans un lieu froid ; étant refroidie , garnissez-la de grains de grenade arrangés autour , ou

de demi tranches de citron , & servez-la enjolivée de fleurs. (Voyez *Amandes* , *Cannelle* , *Chocolat* , *Citron* , *Fraises* , *Fromages* , *Pistaches*.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La crème est une substance fort adoucissante , & très nourrissante , balsamique , & un aliment sain pour les personnes dont l'estomac est bon & qui font de l'exercice ; mais par sa nature grasse , elle devient , pour les personnes délicates , les estomacs foibles , un aliment difficile à digérer , pesant , qui énerve les sucs de l'estomac , & contracte de l'âcreté par son séjour : cependant ce n'est que la grande quantité qu'il faut éviter ; il y a peu de gens auxquels , ce qu'on en met dans les assaisonnemens , puisse nuire.

CRÉPINE : *espece de farce*. Prenez de la rouelle de veau , un morceau de lard ; faites les blanchir. Hachez-les avec de la panne de porc , ou moëlle , ou graisse de bœuf , un blanc de ciboules , romamboles , sel & poivre , & fines herbes. Pilez le tout dans un mortier avec un peu de crème ou du lait , & des jaunes d'œufs avec quelques champignons. Mettez cette farce dans des crépines , comme le boudin blanc ; faites cuire dans une tourtière à petit feu de belle couleur , & servez pour hors d'œuvre.

CRESSON : il y en a de deux sortes. Celui des jardins s'appelle *Cresson alénois* ; l'autre est le *Cresson aquatique*. On les emploie l'un & l'autre en salade. On fect assez communément du cresson aquatique avec les poulardes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Toutes les especes de cresson sont des plantes saines & échauffantes que bien des gens ne digerent point , ou qu'avec peine. Les personnes délicates , sédentaires , & celles qui ont l'estomac foible , feront bien de s'en abstenir. Si les scorbutiques , auxquels ces plantes sont très-salutaires , ne les digerent pas aisément , ils doivent en faire mettre le suc dans les divers mets où il peut entrer.

CRÊTES DE COQ : elles entrent dans les meilleurs ragoûts & les bisques. On en fait aussi des plats particuliers.

Crêtes de coq farcies. Choisissez les plus grandes & les plus épaisses : faites-les cuire à moitié ; fendez-les & les farcissez avec un hachis de blanc de poulet ou chapon , moëlle de bœuf , lard pilé , sel , poivre , muscade , un jaune d'œuf cuit. Faites cuire dans un plat , avec un peu de bouillon nourri , & quatre ou cinq champignons en tranches ; délayez - y un jaune d'œuf crud ; ajoutez un peu de jus & de coulis , & servez.

Crêtes. (Ragoût de) Passez les au lard fondu avec des champignons , quelques truffes coupées par tranches , bouquet , sel & poivre : mouillez de jus & faites cuire à petit feu. Votre ragoût fait , dégraissez-le bien ; liez-le d'un coulis de veau & jambon ; servez pour entremets. On peut encore les faire cuire assaisonnées de même à la braise pour entrées.

Crêtes dressées au gratin. Faites cuire & farcissez vos crêtes comme ci-dessus ; foncez une casserole de tranches de veau ; arrangez dessus vos crêtes ; couvrez-les de bardes de lard , avec moitié d'un citron en tranche , un peu de bouillon , sel , poivre , bouquet ; achevez de faire cuire. Mettez ensuite un bon coulis dans un plat ; faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit en caramel. Dressez dans ce plat vos crêtes bien essuyées , comme si elles étoient sur la tête du coq. Faites-les tenir , en faisant bouillir le coulis à petit feu jusqu'à ce qu'il soit en gratin ; servez avec une bonne sauce claire.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les crêtes sont une substance presque cartilagineuse , qui n'est ni nourrissante , ni savoureuse , & dont les personnes qui ont un estomac & des sucs digestifs peu actifs , ne doivent pas manger une certaine quantité. Quant aux différens mets qu'on en fait , on peut voir ce qui en est dit en général aux articles *Farces , Ragoûts , Gratin.*

CROQUANTE : espece de pâtisserie à laquelle on donne telle figure qu'on veut ; on en fait en couronne formée sur une abaisse de même pâte. Quand la croquante est cuite, on la garnit, ainsi que la couronne, de confitures que l'on saupoudre de nompaille de diverses couleurs ; & l'on figure ordinairement le plafond en parterre, dont on ajuste le dessus avec diverses sortes de nompailles.

CROQUETS : on en fait de différentes grosseurs. Les plus gros, qui sont comme des œufs, sont des hors d'œuvre d'entrée ; les autres, comme des noix, servent pour garniture d'entrée : une farce délicate en fait la base. Prenez estomacs de poulardes, poulets, perdrix ; hachez cette viande avec du lard blanchi, tettine de veau cuite, ris de veau blanchis, truffes, champignons, moëlle, mie de pain trempée dans du lait, fines herbes, un peu de fromage à la crème & du lait ce qu'il en faudra ; le tout bien haché, bien assaisonné, bien mêlé avec quatre ou cinq jaunes d'œufs & deux blancs. Formez vos croquets de cette farce pour hors-d'œuvre ; roulez-les dans un œuf battu, & panez-les sur le champ, & faites-les frire au saindoux. Pour ceux de garniture, faites-les avec votre farce empâtée dans une pâte de beignets, & faites frire. On les peut aussi faire farinés ou panés.

CULOTTE DE BŒUF : morceau près la queue, autrement derriere du cimier. C'est la pièce la plus estimée du bœuf.

Culotte de bœuf à la braise, aux oignons d'Hollande. Desossiez & ficelez-la ; mettez-la dans une bonne braise, à la moitié de sa cuisson ; mettez-y une trentaine d'oignons d'Hollande, ou, à leur défaut, d'oignons rouges. Quand elle est cuite, égouttez-la & la garnissez d'oignons tout-autour, & servez avec une sauce de belle couleur par-dessus. On peut servir toutes sortes de culottes à la braise avec divers ragoûts & sausses, selon le goût.

Culotte de bœuf à l'Angloise. Dressez; enveloppez dans une serviette; faites cuire dans une bonne braise, & servez bien égoutée, garnie de filets d'aloyau glacés, & choux farcis avec une bonne essence par-dessus.

Culotte de bœuf au salpicon. Faites cuire à une bonne braise, comme dessus. Egouttez & servez avec une sausse au salpicon. (Voyez *Salpicon*.)

Culotte de bœuf en écarlate. Choisissez-la bien mortifiée & bien couverte; desosse & lardez de de gros lardons assaisonnés d'épices pilées, coriandre, poivre long, girofle & gingembre. Prenez un quarteron de salpêtre bien pilé, & frottez-la bien à différentes fois pour la rendre rouge, sans toucher au côté couvert. Mettez-la dessus une terrine, avec environ un litron de sel pilé, une poignée de genievre, thym, basilic, six feuilles de laurier. Frottez bien votre culotte de ces ingrédients; couvrez-la & la laissez huit jours en prendre le goût, après quoi vous remplirez votre terrine d'eau que vous ferez chauffer; & vous laverez bien votre pièce de bœuf. Couvrez-la de bardes de lard du côté qu'elle est couverte; enveloppez-la dans une serviette & la ficellez. Faites-la cuire à une bonne braise avec une bouteille de vin rouge. Quand elle sera cuite, laissez-la refroidir; essuyez & servez à sec sur une serviette pour entremets.

Culotte de bœuf garnie de choux & saucisses. Faites cuire à une bonne braise comme dessus. Prenez deux choux, fendez-les par quartiers, & les faites blanchir; faites-les cuire avec la culotte, une demi-heure avant de la tirer; mettez-y une douzaine de saucisses. Egouttez le tout; servez votre culotte garnie de choux & saucisses, une bonne essence sur le tout. On peut aussi garnir de saucisses cuites sur le gril.

Culotte de bœuf roulée. Desosse & fendez-la, l'étendant ensuite le plus qu'il se pourra; piquez de gros lard bien assaisonné & de jambon. Faites une farce délicate, telle, par exemple, qu'on vient de

dire au mot *Croquets*. Etendez-la sur votre pièce de bœuf, & l'ayant bien roulée, ficelez-la ; formez une bonne braïse ; mettez-y votre culotte de bœuf ; faites cuire à petit feu dessus & dessous , pendant douze heures ; égouttez - la ensuite , & la servez avec une sauce hachée. (Voyez *Sauce*.) On peut la servir avec un ragoût , ou de champignons , ou de ris de veau , ou de concombres , ou de chicorée.



[D A I]

DAIM : bête fauve , animal connu. Les parties de derriere sont les plus estimées.

Daim à la broche. Lardez - le de gros lard assaisonné de sel , poivre & girofle pilé ; mettez-le mariner dans le vinaigre avec laurier , tranches d'oignons , & de citron & sel. Faites rôtir en l'arrosant. Faites-lui une sauce aux anchois , échalottes hachées , citron verd & farine frite mouillée de son dégout , & liez avec un coulis.

Daim à la broche avec une poivrade. Piquez & marinez comme dessus ; ajoutez quelques gouffes d'ail à votre marinade ; enveloppez le de papier ; faites rôtir , & servez avec une poivrade. Son faon se mange de même , si ce n'est que la marinade doit être moins forte. On sert une cuisse de faon de daim avec la croupe moitié panée , moitié piquée , avec des petits pâtés pour garniture , & une poivrade dessous. On peut lui faire une sauce à l'aigre-doux , avec son dégout , sucre , cannelle , poivre blanc , citron verd , peu de sel , échalotte hachés , & un peu de coulis qu'on fait bouillir à petit feu avec vin claret ou vinaigre , dans laquelle on retourne de tems en tems le quartier de faon , pour lui faire prendre goût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair d'un daim jeune & gras , cuite à propos , est un aliment d'assez bon goût , nourrissant , &

que les bons estomacs digerent bien ; mais les personnes délicates , sédentaires , & qui ont l'estomac foible , doivent s'en abstenir de quelque maniere qu'il leur soit présenté.

DARIOLES : petite pièce de pâtisserie. Mettez dans une terrine le quart d'un litron de fleur de farine ; cassez-y deux œufs frais ; délayez avec une cuillère , & versez-y , pour mieux détremper , du lait petit-à-petit ; du sel & beurre frais , ce que vous jugez convenable. Le tout bien détrempé , ajoutez encore une chopine de lait , ou pareille quantité de lait d'amandes ; mais alors il faut un peu plus de farine. Quand cela est en consistance de crème , on en remplit de petites abaisses faites de pâte à tartes , mais bien essuyées & fermées ; on met les darioles au four. Quand elles sont cuites , on met sur chacune un petit morceau de beurre ; on les poudre de sucre , & on y met un peu d'eau de fleurs d'orange. Cetre pâtisserie paroît d'autant plus saine , que tous les ingrédiens qui la composent sont très-sains de leur nature.

DAUBE : ragoût qui se mange froid , & d'un grand usage. On en fait de gigots de veau & de mouton , de poulets d'Inde , canards , oisons , chapons gras , perdrix & autres viandes. On en verra les procédés à leurs articles. Pour une tranche de bœuf un peu épaisse , il faut la laisser mortifier , la battre pour l'attendrir encore , l'inciser profondément , la larder de gros lard en tous sens. On l'enveloppe ensuite d'un linge ; on la met dans un pot , selon sa grosseur , avec un peu d'eau , sel , fines herbes , marjolaines , laurier , cloux , marrons , du lard ou moëlle de bœuf ; & faire consommer son bouillon. On remplit le pot de vin un peu chaud ; & si l'on veut que la sauce soit douce , on y met du sucre & un peu de cannelle. Pour le bœuf , il vaut mieux mettre du verjus ou du vinaigre , parce que le vin le durcit. Quand on mange cette daube avec la sauce , on l'appelle *Compôte*.

DÉGOUT : on appelle *Dégout* en cuisine , le

jus que la chaleur du feu fait sortir des viandes qui cuisent à la broche , & qui tombe dans la lèche-frite.

DESOSSER : ôter les os des viandes , volailles ou gibier , ou les arrêtes de la chair des poissons , pour en faire des hachis. Il faut être versé à cette opération pour la bien faire.

DESSERT : c'est le troisieme service d'une table, composé, pour l'ordinaire, de fruits cuits & crus, confitures , pâtisserie sucrée , fromages glacés , &c.

DINDE : (*Poule*) oiseau qui nous vient de l'Inde , d'autres disent de Numidie , & confondent cet oiseau avec la poule pintade. Pour la maniere de les engraisser , voyez le *Dictionnaire domestique* , chez *Vincent*.

Dinde grasse à la cardinale. Prenez une dinde comme dessus ; coupez son foie avec truffes & champignons le tout en dés ; maniez avec sel , gros poivre & lard rapé ; farcissez - en la dinde ; détachez ensuite la peau de l'estomac ; mettez-y du beurre d'écrevisses ; cousez ; enveloppez de bardes & de papier , & mettez votre dinde à la broche. Servez dessus un coulis d'écrevisses.

Dinde grasse aux truffes. Farcissez une jeune dinde de son foie haché avec persil , ciboules & champignons , lard rapé ; liez cette farce de deux jaunes d'œufs , sel & poivre. Faites cuire à la broche , & servez avec un ragoût de truffes. (Voyez *Truffes* .)

Dinde grasse farcie de foies gras & truffes. Choisissez une dinde jeune , petite & grasse. Plumez ; vuidez & flambez-la. Prenez trois foies gras blanchis ; coupez en dés des truffes à demi-cuites dans du bouillon , coupez de même. Mettez les truffes avec les foies & du coulis , & achevez de les faire cuire jusqu'à ce que la sauce se tarisse. Laissez refroidir ; farcissez votre dinde & la cousez. Mettez à la broche , enveloppée de lard & de papier ; servez avec une bonne essence.

DINDONS (*Ailerons de*) à la d'Estrées. Prenez des peaux de poulets ou poularde , quand on les

dépece pour faire des farces , des fricassées ou des filets. Mettez-les dans des moules d'ailerons ; remplissez ces moules d'une farce de volaille fine , ou de filets de volailles à la Bechamel ; enveloppez cette farce ou ces filets des peaux ; collez-les avec de l'œuf battu ; faites cuire au four un quart d'heure de belle couleur. Détachez des moules sans les rompre , & servez avec une sauce au vin de Champagne.

Dindons (Ailerons de) à la Sainte - Menchould. Blanchissez & parez ; faites cuire dans une bonne braise. Retirez & trempez dans des œufs battus ; panez-les ; trempez-les dans de la graisse ; repandez encore ; faites griller , & de belle couleur pour les servir avec une essence ou une bonne remoulade.

Dindons (Ailerons de) à l'Espagnole. Faites cuire comme à l'article précédent , & servez avec une sauce à l'Espagnole.

Dindons (Ailerons de) à l'essence. Piquez une douzaine d'ailerons ; faites blanchir & cuire au bouillon avec une tranche de jambon , bouquet , champignons entiers ; glacez comme un fricandeau , & finissez de même.

Dindons (Ailerons de) au blanc. Prenez - en une douzaine ; faites-les blanchir ; parez les bouts. Passez avec beurre , tranche de jambon , champignons en dés , bouquet ; singez-les & assaisonnez de bon goût ; faites cuire à petit feu ; dégraissez , & liez de crème & jaunes d'œuf ; servez avec un jus de citron.

Dindons (Ailerons de) au four , aux petits oignons. Foncez une casserole de tranches de veau blanchies , & y mettez des ailerons blanchis ; couvrez de bardes de lard , avec un bouquet ; mouillez de bouillon , sel & gros poivre ; à moitié de cuisson , mettez des petits oignons blanchis à l'eau bouillante. Le tout cuit , retirez ailerons & oignons ; passez la sauce au tamis ; faites - la lier sur le feu avec un blond de veau & des jaunes d'œufs

Mettez-en partie dans un plat, avec de la mie de pain & du parmesan rapé, ensuite vos ailerons & oignons. Arrosez du reste de la sauce; panez de mie de pain & parmesan; faites prendre couleur au four. Egouttez la graisse, & servez à courte sauce.

Dindons (Ailerons de) au Parmesan. Foncez une casserole de veau & jambon; mettez-y huit à dix ailerons, bouquet, lard fondu; couvrez de bardes de lard; faites cuire sur la cendre chaude. Dégraissez la sauce; mettez-y du coulis; passez au tamis. Mettez de cette sauce au fond d'un plat, par-dessus du parmesan rapé, & sur le tout vos ailerons; le restant de sauce ensuite, & couvrez de parmesan rapé. Faites attacher sur un fourneau, & glacez avec la pelle rouge.

Dindons (Ailerons de) aux écrevisses. Foncez une casserole de veau & jambon; mettez dessus huit ailerons & huit belles écrevisses, sel, poivre, lard fondu, bouquet, pointe d'ail; couvrez de bardes de lard; faites cuire sur la cendre chaude. Dressez les ailerons & les écrevisses sur un plat; mettez du coulis dans votre braise; dégraissez-la sur le feu. Passez la sauce au tamis, & servez sur les ailerons avec un jus de citron.

Dindons (Ailerons de) aux huitres. Faites cuire, comme à l'article précédent, & servez avec un ragoût d'huitres.

Dindons (Ailerons de) aux navets. Faites blanchir & cuire dans une bonne braise une douzaine d'ailerons; servez avec un ragoût de navets, tournés en façon d'amandes, blanchis & cuits, moitié jus, moitié bouillon, mis après dans une bonne essence, & servez sur les ailerons.

Dindons (Ailerons de) aux petits pois. Prenez huit ailerons; faites cuire avec une tranche de jambon, bouquet, bon bouillon. A moitié de la cuisson, ajoutez un litron de petits pois, gros comme un œuf de beurre frais, un peu de coulis & de jus. Dégraissez le ragoût; assai-

sonnez ; & ajoutez comme une noix de sucre.

Dindons (Ailerons de) en fricassée de poulets. Passez vos ailerons avec beurre frais , persil , ciboule , gouffe d'ail , cloux , champignons. Mettez une pincée de farine ; mouillez de bouillon & vin blanc , sel , gros poivre ; faites cuire à petit feu ; faites réduire la sauce ; liez avec des jaunes d'œufs , crème & filet de vinaigre blanc , en servant.

Dindons (Ailerons de) frits. Faites cuire dix ailerons dans une braise de haut goût ; laissez refroidir ; trempez-les dans des œufs battus ; panez & faites frire de belle couleur avec persil frit.

DINDON : jeune dinde qu'on doit prendre gras , & bien en chair. Le vieux dinde est d'ordinaire dur , coriace & difficile à digérer.

Dindon à la crème. Faites cuire à propos un dindon à la broche ; laissez-le refroidir. Prenez un morceau de noix de veau , ôtez-en les peaux ; coupez-le par morceau avec du lard blanchi , graisse de bœuf , tétine de veau , champignons , persil , ciboules , fines herbes & épices , sel & poivre ; mettez le tout sur le feu. Quand il est cuit , hachez-le , ainsi que l'estomac du dindon , pain bouilli dans du lait , six jaunes d'œufs & trois blancs fouettés en neige. Pilez bien le tout ; mettez de cette farce sur un plat , le dindon par-dessus , rempli de la même farce , avec un petit ragoût de ris de veau , crêtes & champignons. Couvrez le ragoût de la farce ; arrondissez le dindon ; panez-le de mie fine ; faites cuire au four. Quand il sera cuit & de belle couleur , tirez & dégraissez-le ; nettoyez les bords du plat , & servez , à côté de votre dindon , un peu d'essence.

Dindon à la Périgord. Hachez deux livres de truffes avec lard rapé , sel & gros poivre ; farcissez-en un dindon gras ; cousez , laissez mortifier & prendre le goût de la farce , pendant trois ou quatre jours , & mettez à la broche enveloppé de bardes de lard & de papier. Servez dessous une sauce hachée aux truffes ,

Dindon à la princesse. Coupez - le en deux ; mettez-le à la braise comme le chapon. Retirez-le quand il sera cuit , & le panez ; faites frire dans le saindoux , belle couleur. Dressez & servez avec une remolade faite avec des anchoix , du persil , des capres hachées , un peu de ciboules , jus de bœuf & bon assaisonnement. Aulieu de le frire , on peut le mettre sur le gril , & lui faire prendre couleur avec la pelle rouge. On peut servir de même des poulets & toute autre volaille ; & si on ne veut pas les mettre à la braise , on les fait cuire au pot , en maniere de court - bouillon bien assaisonné ; on les pane , & on leur fait prendre couleur comme dessus.

Dindon à la Provençale. Ayez un dindon gras ; faites cuire à la broche avec une barde de lard sur l'estomac. Pendant qu'il cuit , faites un ragout avec foies gras , ris de veau , persil , ciboules hachées , sel & poivre que vous passez au lard fondu avec de la farine. Mouillez d'un verre de bon vin ; ajoutez capres & anchois hachés , olives desossées , bouquet & coulis de bœuf pour lier ; servez sur le dindon. On sert de même , chapons , poulets , perdrix & beccasses.

Dindon (Pattes de) à la Sainte-Menehould. Prenez environ vingt pattes ; faites-les cuire dans une braise blanche ou une Sainte - Menehould. Quand elles sont cuites & refroidies , entourez-les d'une farce fine que vous unirez avec de l'œuf battu ; panez & faites frire ; servez garnies de persil frit. On peut aussi les tremper dans une pâte à frire , ou , quand elles sont faites & refroidies , avoir une Sainte-Menehould bien liée , les y tremper , les paner , faire griller & servir à sec.

Dindon à l'essence aux oignons. Coupez de l'oignon par tranches ; passez-le avec du lard ; égouttez un peu de la graisse & de leur jus ; liez d'un bon coulis : quand ils seront cuits , passez à l'étamine , & remettez sur le feu ; dressez votre dindon rôti ; mettez la sauce par-dessus.

Dindon à l'étouffade. Prenez - le petit & gras ; trouffez-le , & l'appiatissez un peu. Foncez une casserole de veau & jambon ; & après avoir passé le dindon dans du lard fondu , mettez-le dans la casserole l'estomac dessous , & par-dessus du persil , ciboules , champignons hachés & lard fondu ; couvrez de bardes. Quand il sera cuit , dégraissez-le , & dégraissez la braise où il a cuit ; passez le jus au tamis ; servez le dindon dessus avec un jus de citron.

Dindon aux anchois. Farcissez-le d'une farce fine , de trois anchois , foie de dindon , persil , ciboules , champignons hachés ; pilez le tout ; liez de trois jaunes d'œufs , poivre & sel ; faites cuire ainsi farci à la broche , enveloppé de bardes de lard & de papier. Coupez des zestes de citron ; mettez-les dans une bonne essence avec jus d'un citron & servez le dindon.

Dindon aux concombres. Faites une farce de son foie , persil , ciboules , champignons hachés ; liez de deux jaunes d'œufs. Farcissez votre dindon que vous ferez refaire dans la graisse ; faites rôtir , & servez avec un ragoût de concombres. (Voyez *Concombre.*)

Dindon aux écrevisses. Passez le doigt entre la peau & la chair de l'estomac ; ôtez cette chair ; faites - en une farce avec les blancs , un peu de lard & de graisse de bœuf , de jambon , ciboules , champignons & truffes , sel , poivre , muscade , gros comme un bon œuf de mie de pain trempée dans du lait ou crème , deux jaunes d'œufs. Hachez & pilez ensuite dans un mortier ; farcissez votre dindon , & lui mettez dans le corps un bon ragoût d'écrevisses ; bouchez les ouvertures avec votre farce ; cousez , bardez de tranches de veau & jambon , & bardez de lard ; enveloppez & ficellez. Etant cuit , ôtez les bardes , & servez dessus un ragoût d'écrevisses.

Dindon aux huitres. Faites-le cuire comme pour le mettre au ragoût d'écrevisses ; & au lieu de ce

ragoût , vous en mettrez un d'huitres. (Voyez ci-dessus *Dindon aux écrevisses* ; & pour le ragoût , au mot *Huitres* .)

Dindon en daube. Prenez un vieux dinde gras ; lardez - le de gros lard assaisonné de persil , ciboules , pointe d'ail ; épices mêlées , sel & poivre. Mettez - le dans une marmite avec du bouillon , un poisson d'eau - de - vie ; couvrez de bardes de lard ; ajoutez deux oignons , deux racines , un bouquet garni. Faites cuire à petit feu cinq ou six heures ; tirez & laissez refroidir & figer la sauce. Remplissez - en le dinde , couvrez - le de sain - doux par-dessus , & servez froid pour entremet.

Dindon en filets. (Voyez *Poulets* .) On le sert en ragoût , aux concombres ; passé au roux avec un coulis roux.

Dindon en salmi. Faites cuire à demi à la broche ; coupez - le en pièces ; faites cuire avec du vin , truffes , champignons hachés , quelques anchois , sel & poivre. Liez la sauce avec un coulis de veau ; dégraissez , servez avec un jus d'orange , ou avec la sauce au jambon.

Dindon farci. Faites une farce avec du lard , ciboules & fines herbes ; détachez la peau de dessus l'estomac ; mettez cette farce entre cuir & chair , & ficelez. Faites cuire à la broche , & servez avec un ragoût de ris de veau bien cuit , bien mitonné , lié d'un coulis de veau.

Dindon farci aux fines herbes. (Voyez l'article *Dindon farci* .) On le sert avec divers ragoût & diverses garnitures. Les poulets , pigeons & autres volailles peuvent se servir de même , ou farcis comme dessus ; les faire cuire dans une bonne braise , & étant égouttés , on les sert avec un ragoût de ris de veau & truffes , dégraissé & lié d'un bon coulis.

Dindon mariné. Faites mariner pendant trois heures au verjus , jus de citron , sel & poivre , cloux , ciboules & laurier. Faites une pâte claire avec farine , vin blanc , jaunes d'œufs ; trempez-y

vosre dindon , & le faites frire dans du lard fondu ou du sain - doux , & servez garni de persil frit.

Dindon-paillet à la ciboulette. Prenez-le non engraisfé ; farcissez-le de son foie , persil , ciboules & champignons hachés , deux jaunes d'œufs , & faites cuire à la broche. Mettez dans une bonne essence de la ciboulette frisée ; servez sur vosre dindonneau. Pour friser la ciboulette ; coupez-la d'un travers de doigts , & l'échiquetez avec une épingle en la jetant à mesure dans l'eau fraîche.

Dindon pané à l'estragon. Prenez - le non engraisfé & mortifié ; faites cuire à la broche ; délayez deux jaunes d'œufs avec du beurre fondu ; frottez - en l'estomac du dindon ; panez le ; & quand il sera de belle couleur , servez avec une sauce à l'estragon , qui se fait avec de l'estragon blanchi & haché très-fin qu'on met dans une bonne essence , avec un pain & demi de beurre de Vanvre , ou pareille quantité de bon beurre. Faites lier la sauce sur le feu , & servez avec un jus de citron.

Dindon. (Pâté de) Farcissez un dindon , comme il a été dit ci-dessus , réservant un peu de la farce pour mettre sur une abaisse de bonne pâte ; assaisonnez le dindon ; ajoûtez une feuille de laurier , couvrez-le de tranches de veau & bardes de lard ; & d'une autre abaisse , & mettez au four. Etant cuit , ôtez les tranches de veau & bardes de lard ; dégraissez ; mettez un ragoût de ris de veau , champignons & crêtes. (Voyez *Ris de veau.*) Servez chaud. On peut aussi servir ce pâté sans ragoût , avec un coulis clair de veau & jambon.

Dindon (Pâté de) froid. Faites-le refaire ; piquez de gros lard & de jambon ; assaisonnez de sel , poivre , épices mêlées , fines herbes , persil & ciboules hachés ; pilez le foie avec une truffe verte hachée , lard rapé , sel & poivre ; farcissez vosre dindon. Faites une abaisse de pâte commune , un lit de lard pilé , sel & poivre , fines herbes , épices , laurier , truffes vertes peleés ; assaisonnez dessus comme dessous , lard pilé , morceau de beurre

frais ; garnissez de bardes de lard ; couvrez d'une seconde abaisse ; dorez & faites cuire au four l'espace de quatre heures ; faites un trou au milieu , de peur qu'il ne creve. Quand il est cuit , bouchez le trou & laissez-le refroidir. Servez dans un plat sur une serviette blanche.

Dindon piqué de jambon à l'échalotte. Prenez-le comme le précédent ; faites-le refaire , & piquez de jambon , comme vous feriez de lard ; couvrez de bardes de lard & de papier ; ficelez ; faites rôtir ; servez avec une essence fine où vous aurez haché de l'échalotte.

Dindons , Dindonneaux , Dindes rôtis. Laissez-les morifier ; videz & troussiez proprement ; faites blanchir sur la braise ; piquez de menu lard ; ficelez ; enveloppez de papier ; faites rôtir. Quand ils seront à-peu-près cuits ôtez le papier ; faites prendre belle couleur & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair des dindes & dindons , jeunes , gras & tendres , est un aliment assez aisé à digérer , nourrissant , sain , & dont bien des gens aiment le goût ; mais les personnes délicates , & celles dont l'estomac n'est pas très-bon , feront prudemment de s'en abstenir , pour peu qu'elle soit sèche ou ferme.

DORER : se dit , en cuisine , de la couleur qu'on donne à la pâtisserie , en la frottant avec une plume ou un pinceau , d'œufs battus , comme pour faire une omelette. La dorure sera plus forte ou plus pâle , selon la quantité de jaunes que vous mettrez avec les blancs. En Carême , lorsqu'on ne mange pas d'œufs , on dore avec la teinture de safran , ou de souci , ou d'œufs de brochets.

DRAGÉES. Il faut faire deux cuissens de sucre différentes ; l'une à liffé , qui est la première que l'on donne au sucre ; l'autre à perlé , qui est la seconde ; c'est ce qui fait que l'on dit , *dragée liffée* & *dragée perlée*.

Pour en venir à la pratique , il faut avoir une grande bassine de cuivre rouge , plate par le fond ,

avec une anse par le milieu , pour la pouvoir manier , & deux autres aux deux côtés , soutenues en l'air avec deux cordes à la hauteur de la ceinture. Sous cette bassine , il faut mettre une poêle de feu à quatre doigts du fond de la bassine : on y fait la grosse dragée & la perlée. A l'égard de la dragée fine lissée , on met la bassine sur un tonneau proportionné à la grandeur de la bassine , avec un feu modéré dessous , & qui n'en soit éloigné que d'un pied. Vous ferez ensuite de bien boucher les ouvertures , pour que la chaleur ne s'évapore point , & qu'elle se conserve plus long-tems. (Voyez *Abricots* , *Amandes* , *Anis* , *Aveline* , *Céleri* , *Chocolat* , *Citron* , *Coriandre* , *Epine-vinette* , *Girofle* , *Jasmin* , *Orangeat* , *Pistache* , *Violette* .



[E A U]

E AU : la plus legere , la plus limpide , & celle qui n'a aucune saveur est la meilleure.

Eau cordiale. On emploie du jasmin d'Espagne , que vous choisirez le plus beau & le plus frais , qu'il sera possible de trouver. Vous le distillerez avec des zestes de citron ou de cédrat & quelques grains de coriandre , sur un feu ordinaire. Vous ferez ensuite le syrop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche , comme vous le faites pour les autres liqueurs. Vous y mettrez vos esprits quand ils auront été tirés ; & vous passerez le tout à la chauffe ; & quand votre liqueur sera claire, elle sera faite.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La fleur de jasmin donne un parfum & des principes agréables à l'odorat & aux nerfs en général ; ce qui la fait passer avec raison pour céphalique , cordiale ou stomachique , calmante ou antispasmodique & salutaire aux vaporeux , hystériques & hypocondriaques.

Eau d'argent. La plupart des distillateurs emploient la même recette pour l'eau d'or, & pour l'eau d'argent ; mais pour donner un goût différent à l'eau d'argent, & qui ne soit point du tout celui de l'eau d'or, je prends du citron ; & au lieu de coriandre & de cannelle, j'emploie le girofle & la graine d'angelique, pilés ensemble ; & la liqueur, comme il est facile de juger, se trouve totalement différente. Vous ferez distiller cette recette au même feu que pour l'eau d'or ; & quand vos esprits seront tirés, vous ferez fondre ce qu'il se pourra trouver de plus beau sucre dans de l'eau fraîche & bien nette ; & lorsqu'il sera fondu, vous mêlerez vos esprits dans ce syrop, & vous passerez ce mélange à la chausse. Quand la liqueur sera bien claire, vous y mettrez des feuilles d'argent. Vous les agiterez dans une petite bouteille, où vous aurez mis un peu de liqueur ; après quoi, vous les diviserez en chaque bouteille, par portions égales, que vous remplirez de liqueur. La recette va déterminer les quantités de chacune des matieres qui composent cette liqueur. Pour six pintes d'eau d'argent, vous prendrez les zestes de trois citrons ordinaires, un gros d'angelique pilé avec huit cloux de girofle, que vous mettrez dans l'alambic, avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie & une chopine d'eau.

Eau divine. La base de l'eau divine est l'eau de fleurs d'orange, avec un alliage d'autres drogues, pour diviser le goût. Les uns se servent de l'eau de fleurs d'orange simple ; d'autres d'eau de fleurs d'orange double ; & d'autres mettent du neroly dans l'esprit de vin ; d'autres font blanchir des fleurs d'orange dans de l'eau ; & quand elles sont blanchies, ils les mettent dans de l'eau de-vie, ou de l'esprit de vin : il n'y a point de quantité déterminée pour cela ; ensuite ils laissent infuser ces fleurs six semaines, ou deux mois : après ce tems, ils font leur syrop avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche, comme il se pratique ordinairement ; & quand le sucre est fondu, ils versent leur infusion dans ce syrop, après

après l'avoir séparé des fleurs , en le passant par le tamis : ensuite ils passent le tout à la chauffe.

Eau d'or. Pour faire l'eau d'or , je prends le citron dans sa maturité , avec toutes les qualités requises , de la cannelle choisie , & , pour nuancer le goût de cette liqueur , un peu de coriandre , selon la quantité que l'on veut en faire. Vous couperez les zestes du citron , de façon que vous ne leviez que la partie quintessenciée , sans couper du blanc & sans laisser du jaune , s'il est possible. Vous pilerez la cannelle & la coriandre ; & quand elles seront pilées , vous les mettrez dans votre alambic , avec les zestes , de l'eau & de l'eau-de-vie ; & votre alambic étant ainsi garni , vous le poserez sur un feu tempéré ; & vous tirerez vos esprits avec un peu de phlegme , à cause de la cannelle , dont les esprits ne viennent qu'à la fin du tirage , & même qu'avec les phlègmes. Vous ferez ensuite fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu , vous y mettrez vos esprits aussi-tôt qu'ils seront tirés. Il faut faire votre syrop pendant le tirage : ensuite vous mêlerez bien les esprits avec le syrop ; & après , vous y verserez doucement du caramel. Vous mettrez donc dans ce mélange votre caramel , jusqu'à ce que l'œil vous ait assuré que vous aurez attrapé le vrai point : vous la passerez ensuite à la chauffe ; & quand votre liqueur sera claire , elle sera faite. Si vous avez fait passer quelques pintes de cette liqueur dans une chauffe , où vous auriez mis auparavant de l'escubac , il faut mêler celle qui y aura passé , avec celle qui n'y aura pas passé , & votre couleur d'or sera parfaite.

Eau simple. On entend par *eau simple* , ce qu'on distille des fleurs & autres , sans eau , eau-de-vie ou esprit de vin : ces eaux sont ordinairement une distillation phlegmatique , & cependant odorante , toujours chargées de l'odeur du corps dont elle est

extraite , & même d'une odeur plus parfaite que celle du corps même.

ECAILLER : ôter les écailles d'un poisson qu'on veut apprêter.

ECHALOTTE : plante bulbeuse , d'un grand usage dans la cuisine.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante fournit un assaisonnement fort sain ; propre à faciliter la digestion , en augmentant les forces de l'estomac & l'action des sucs digestifs. Si l'on en fait un usage fréquent , elle devient capable d'empêcher ou de corriger la putridité des humeurs internes.

ECHAUDÉ : menue pâtisserie dont on fait peu de cas dans les cuisines , & qu'on trouve trop communément , pour donner ici la façon de la faire.

ECHINÉE. (Voyez *Cochon*.)

ECLANCHE , communément *gigot* ; partie charnue du derrière du mouton. Les meilleures sont celles qui ont le manche court.

Eclanche à la broche. Ce qu'on en peut dire , c'est qu'il ne faut pas la faire trop cuire.

Eclanche de cent feuilles. Levez - en la peau sans la détacher du manche ; coupez - en les chairs en feuillets minces , tenantes à l'os ; hachez ail , persil , ciboules , échalottes , champignons , thym , laurier , basilic en poudre ; mêlez le tout , & en mettez entre les feuilles du gigot & la peau ; cousez cette peau ; mettez à la broche enveloppée de papier. Servez avec une sauce claire , échalottes , jus de citron , sel & gros poivre

Eclanche à la chicorée. C'est de la faire rôtir , & de mettre dessous un ragoût de chicorée.

Eclanche aux concombres. Servez sur un ragoût de concombres , ou entière ou par tranches.

Eclanche farcie. Faites la cuire à la broche ; dépouillez la viande de sorte qu'il ne reste que les os attachés ensemble ; dégraissez ; hachez la chair bien menu avec lard blanchi , moëlle de bœuf , fines

herbes ; persil , ciboules , sel & poivre ; un peu de tétine de veau , mie de pain trempée dans la crème & jaunes d'œufs. Pilez après le tout dans un mortier ; mettez l'os dans un plat ; arrangez par-dessus votre hachis en forme d'éclanche ; faites un creux au milieu ; mettez-y un ragoût de ris de veau , champignons & autres garnitures ; recouvrez du hachis ; pannez & mettez au four. Quand elle a belle couleur , dégraissez & servez avec un jus de citron.

Éclanche de mouton farcie dans sa peau. Commencez par ôter la peau du côté du manche ; hachez la chair avec champignons , truffes , foie gras , riz de veau assaisonnés de bon goût. Remplissez la peau de cette farce ; mettez cuire au four. Servez avec telle garniture que vous voudrez.

Eclanche (Hachis d'une) cuite. Otez-en la peau ; prenez la chair , & la hachez avec ciboules , persil & un peu de jambon cuit , champignons & truffes vertes ; passez sur le feu avec sel , poivre , tranches de citron ; mouillez de jus & essence de jambon par égales parties ; liez d'un coulis de veau & jambon ; faites faire quelques bouillons ; servez chaud pour entrée. On se sert de ce hachis pour faire des rissoles & des petits pâtés.

Eclanche (Pâté d') Otez la graisse & la peau ; desosse la chair & la battez bien ; piquez de gros lard bien assaisonné ; faites une abaisse de pâte ordinaire ; dressez-y votre éclanche avec lard pilé , bardes , feuilles de lauriers & assaisonnemens nécessaires ; couvrez d'une autre abaisse ; mettez au four pendant trois heures ; après la cuisson , mettez par le soupirail une gouffe d'ail ou une échalotte écrasée ; servez froid.

Eclanche piquée à la dauphine. Prenez-la morifiée ; ôtez-en la graisse & la peau ; nettoyez bien le manche ; piquez de petit lard ; enveloppez de papier ; faites cuire à la broche. Quand elle sera cuite & bien colorée , servez avec un petit coulis

piquant, ou essence de jambon, ou ragoûts de légumes, concombres & chicorée.

Eclanche piquée de truffes, à la broche. Parez la comme pour la mettre à la broche; coupez une livre de truffes en lardons & demi livre de lard; assaisonnez l'un & l'autre de sel & fines épices; lardez & gardez deux jours couverte de papier, pour que l'éclanche prenne le goût des truffes; faites cuire à la broche enveloppée de lard & de papier. Panez de mie de pain; faites prendre couleur, & servez dans son jus, ou avec un ragoût de truffes.

Eclanche roulée à la broche. Parez & détachez la chair d'une éclanche mortifiée, de ses os, laissant celui du manche; étendez cette chair; faites une bonne farce de blancs de volailles bien assaisonné; étendez cette farce sur la viande; roulez-la, & la ficelez en lui conservant la forme d'éclanche; piquez de menu lard; enveloppez de papier; faites cuire, & servez avec un coulis, comme à l'article précédent, ou les mêmes ragoûts.

Eclanche à la royale. Otez la graisse; dépouillez l'os de sa chair; battez-la bien; piquez de gros lard bien assaisonné, & de jambon; farinez l'éclanche & la passez au sain-doux; empotez-la ensuite avec fines herbes oignons; piqués de cloux, bon bouillon; laissez mitonner long-tems. Faites un ragoût de champignon, truffes, culs d'artichauts, pointes d'asperges, riz de veau, le tout bien passé & assaisonné d'un coulis roux. Dressez votre éclanche, le ragoût par-dessus; & pour qu'elle en prenne le goût, faites-la bouillir un peu avec le ragoût, & servez garnie de fricandeau ou marinade. On peut la servir avec toutes sortes de ragoûts de légumes, petits oignons, ragoûts de céleri, chicorée, cardons d'Espagne, ou avec une sauce hachée.

Eclanche à la sauce robert. La sauce par-dessus.

Eclanche à la sultane. Prenez-la mortifiée; lavez-en la peau légèrement; faites un trou dans le

milieu de la chair , sans la percer de part en part ; mettez dans ce trou une bonne farce ; recousez le gigot ; piquez le dessus de petit lard ; enveloppez de papier , & faites cuire à la broche. Cuit & bien coloré , servez votre gigot avec une sauce à la sultane.

ECREVISSE : poisson crustacé , il y en a de mer & de rivière. Celles de mer sont de plusieurs especes. Il faut prendre les écrevisses charnues , grosses & bien nourries ; les meilleures viennent des petites rivières dont l'eau est vive & claire , & dont les bords sont pleins de trous , ou couverts d'arbustes & de buissons , dans les racines desquels elles se cachent.

Ecrevisses à l'angloise. Faites cuire à l'eau ; épluchez en la queue ; ôtez les petites pattes ; passez-les avec beurre frais , champignons & truffes. Mouillez d'un peu de bouillon de poisson & d'un peu de coulis d'écrevisses ; laissez mitonner à petit feu ; achevez de lier avec deux jaunes d'œufs ; délayez avec crème douce & persil haché.

Ecrevisses à la Béchamel. Faites-les blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante , & les mettez dans l'eau fraîche. Otez-en la grosse écaille ; épluchez la queue , & ne touchez point aux grosses pattes. Mettez les dans une chopine de crème bouillante , & les laissez jusqu'à ce que cette crème soit réduite en petite sauce liée. Remuez toujours de crainte qu'elle ne tourne. La sauce suffisamment réduite , servez.

Ecrevisses (Bisque d') en maigre. Faites-les cuire à l'eau ; gardez les plus belles dont vous ôterez toutes les pattes , & éplucherez les queues. Aux plus petites , vous ôterez les queues sans détacher les coquilles. Passez les queues d'écrevisses avec des petits champignons , truffes en tranches avec un peu de beurre ; & mouillez d'un bon bouillon de poisson ; mettez - y un bouquet de fines herbes ; laissez mitonner à petit feu ; ajoutez , selon la saison , pointes d'asperges & culs d'artichauts.

chauts ; liez d'un bon coulis d'écrevisses ; mitez des croûtes d'un bon bouillon de poisson ; & quand elles sont attachées au fond du plat, garnissez le potage d'un cordon de belles écrevisses ; épluchez ; mettez un petit pain farci dans le milieu, des culs d'artichauts autour, quelques laitances de carpes, & jetez votre ragoût par-dessus, & le coulis d'écrevisses. Servez chaudement.

Ecrevisses à la Gascogne. Coupez-les par la moitié ; faites cuire avec persil, ciboules, champignons, deux gouffes d'ail, hachés, menu oignon piqué de cloux, feuille de laurier, deux verres de vin de Champagne, demi-verre d'huile, sel, poivre & tranches de citron. Laissez réduire la sauce, & en retirez l'oignon, laurier & citron.

Ecrevisses (Coulis d') en maigre. Lavez-les en plusieurs eaux, & les faites cuire à l'eau. Épluchez, mettant les écailles à part ; prenez douze amandes douces ; pilez-les dans un mortier avec les écailles ; prenez un oignon avec quelques carottes & panais par tranches ; passez avec un peu de beurre : étant demi-roux, mouillez de bouillon de poisson ; assaisonnez de sel avec deux ou trois cloux, basilic, champignons & truffes, quelques croûtes de pain, un peu de persil, une ciboule ; faites misonner le tout ; mettez dans ce ragoût ce que vous avez pilé ; mêlez le tout ; faites prendre un bouillon ; passez à l'étamine, & vous en servez pour toutes sortes d'entrées & potages maigres.

Ecrevisse (Coulis d') à demi-roux en gras. Faites comme à l'article précédent ; prenez ensuite une livre & demie de rouelle de veau, un morceau de jambon ; coupez-les par tranches avec un oignon & quelques tranches de carottes & panais ; faites cuire le tout à petit feu. Quand le tout est attaché comme un jus de veau, ajoutez lard fondu, un peu de farine ; faites-lui faire quelques tours en remuant toujours ; mouillez de bon bouillon ; ajoutez sel, poivre, cloux, basilic, persil, ciboules, champignons,

truffes ; croûtes de pain , & faites mitonner. Otez le veau ; délayez ce qui est dans le mortier avec le jus ; passez le tout à l'étamine , & vous en servez pour les potages ou entrées auxquels il sera propre.

Ecrevisses (Coulis d') au demi-roux en maigre. Faites d'abord comme dessus. Faites griller ensuite un brochet vidé ou une perche ; ôtez-en la peau ; prenez la chair , & la pilez avec les coquilles & les amandes , trois ou quatre jaunes d'œufs durs ; le surplus , comme à l'article précédent.

Ecrevisses au gratin. Mettez dans une chopine d'eau deux tranches de citron , oignon coupé par tranches , persil & ciboules entières ; faites bouillir un quart d'heure : & y mettez vos écrevisses jusqu'à ce qu'elles aient changé de couleur. Epluchez les queues , & ôtez les petites pattes ; faites une farce avec des foies gras ou blancs de volailles. (Voyez *Farce.*) Mettez-la dans un plat , & faites autour un cordon d'écrevisses , les queues en dedans ; & garnissez ainsi , en tournant jusqu'à ce que le plat soit rempli ; arrosez ensuite d'huile & de gros poivre ; mettez au four ; dégraissez & servez avec un jus de citron.

Ecrevisses (Ragoût d') en gras. Cuites comme dessus , passez les queues dans du lard fondu avec les assaisonnemens du ragoût précédent ; mouillez de jus de veau ; laissez mitonner à petit feu ; dégraissez ; liez d'un coulis d'écrevisses ; mettez sur les cendres chaudes , pour que le coulis ne tourne pas. Dans la saison ajoutez ou des pointes d'asperges , ou culs d'artichauts. Ce ragoût sert pour toutes les entrées grasses aux écrevisses.

Ecrevisses (Ragoût d') en maigre. Etant cuites ; ôtez les queues & les mettez à part avec de petits champignons , truffes coupées en tranches & mousserons. Passez le tout avec un peu de beurre ; mouillez d'un bon bouillon de poisson ; faites mitonner à petit feu. Votre ragoût cuit , dégraissez-le , & le liez d'un coulis d'écrevisse ; dressez dans

un plat ; servez pour entremets , ou pour garnir des entrées maigres aux écrevisses.

Ecrevisses. (*Salade d'*) Faites cuire des écrevisses à l'ordinaire ; & servez avec une remolade , ou bien avec persil & vinaigre.

Ecrevisses. (*Tourte d'*) Faites les cuire avec un verre de vin blanc ; séparez les pattes & les queues ; pilez le reste dans un mortier pour le passer à l'étramine avec un peu de bouillon de poisson ou de purée claire , & du beurre tout chaud fondu ; rangez ensuite le tout dans une tourtière sur une abaisse , avec sel , poivre , ciboulettes & champignons , vos pattes & vos queues dessus ; recouvrez d'une autre abaisse ; dorez & mettez au four. Etant cuite , servez chaudement.

Autre. Sur une abaisse mettez un ragoût de queues d'écrevisses , comme on l'a donné ci-dessus. Recouvrez d'une autre abaisse ; unissez les ; dorez votre tourte ; mettez au four. Quand elle est cuite , ouvrez-la , & y mettez un peu de coulis d'écrevisses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'écrevisse de rivière , charnue , tendre , cuite à propos , est un mets de bon goût , nourrissant , fort sain pour ceux qui le digèrent bien. Son suc chauffe & irrite légèrement ; ce qui le rend stomachique , apéritif : il anime la circulation du sang ; augmente la transpiration. Si on mange , durant quelque tems , des écrevisses , elles deviennent un remède pour ceux qui sont sujets aux dartres , boutons , érétypeles & autres maladies de peau. Les personnes délicates ou qui ont l'estomac foible , doivent s'abstenir de manger des chairs de l'écrevisse ; mais ils peuvent user en petite quantité des mets où on n'a fait entrer que le suc ou des coulis.

L'écrevisse de mer , nommée aussi *crabe* , & le *homar* , sont des animaux crustacés du même genre , dont la chair , assez savoureuse , n'est digérée , surtout celle des plus gros , que par les meilleurs estomacs , & les gens qui font de l'exercice.

ENDIVE : une des espèces de chicorée qu'on fait blanchir en la liant , & dont on fait usage en salade.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante est aqueuse , rafraîchissante , apéritive , adoucissante , calmante. Mangée en quantité , elle devient laxative ; elle a ces qualités pour les bons estomacs , étant mangée en salade ; mais les personnes délicates ne digèrent pas , ou digèrent imparfaitement les herbes crues ; celle-ci ne leur sera utile que cuite.

ENTRÉES.

A

AGNEAU.

poitrine d'agneau.

quartier d'agneau.

tête d'agneau à la Sainte-Menehould.

Ailerons.

terraine d'ailerons.

tourte d'ailerons.

Albran. Voyez *Canard.*

Alouettes en caisse.

alouettes en ragoût.

tourte d'alouettes.

Grosse entrée.

Aloyau à la braïse.

aloyau aux cardes.

aloyau rôti.

Relevée d'entrée.

Anguille en fricassée de poulet.

anguille sur le gril.

anguille en matelotte.

anguille rôtie.

B

BARBEAU en casserole.

barbeau grillé.

Barbillon en étuyée.

Barbotte en casserole.

barbotte en pâté chaud.

barbotte en ragoût.

Barbue marinée.

barbue en salade.

barbue à la sauce.

barbue aux anchois.

Tourte de béatillea.

Beccard. Voyez *Saumon.*

Beccasses à la Bourguignons.

beccasses à l'Espagnole.

beccasses farcies à la broche.

beccasses aux olives.

pâté chaud de beccasses.

beccasses à la Provençale

beccasses aux truffes.

Beccassines à la Grecque.

becassines en ragoût.

becassines en surtout.

Biche. Voyez *Cerf.*

Biset. Voyez *Pigeon.*

Grosses entrées.

Bœuf à la mode.

bœuf au naturel.

pièce de bœuf panée au four.

bœuf à la royale.

bœuf à la sauce hachée.

Boudin blanc.

boudin de foies gras.

boudin noir.

boudin de poisson.

Boudinage d'agneau.

Bouton.

Brême. Voyez Carpe.

brême grillée.

brême rôtie.

Brochet à l'Allemande.

brochet aux anchois.

brochet à la broche.

brochet en casserolle.

brochet en entrée.

brochet à l'étuvée.

brochet farci.

brochet en filets à la sauce
aux capres.

brochet en fricassée de pou-
let.

brochet à la Genevoise.

brochet en haricot aux na-
vets.

pâté chaud de brochet.

ragoût de brochet.

brochet à la sauce à l'Alle-
mande.

brochet à la sauce blanche.

terriner de brochet.

tourte de brochet.

Brocheton. Voyez Brochet.

C

CAILLES à la braise.

cailles aux choux & coulis
de lentilles.

cailles au gratin.

cailles à la poêle.

cailles en ragoût.

cailles en surtout.

tourte de cailles.

Cailleteaux au salpicon.

Canards aux anchois.

canards à la braise aux na-
vets.

canards aux cardons d'Es-
pagne.

canards au céleri.

canards à la chicorée

canards aux concombres.

canards farcis.

canards aux huitres.

canards à l'Italienne.

canards au jus d'orange.

canards aux olives.

canards aux petits pois.

canards à la purée verte.

ragoût de canards.

salmi de canards.

*Canettes aux pointes d'as-
perges.*

canettes aux pois.

Canetons à l'échalotte.

canetons glacés.

canetons au jus d'orange.

Capilotade.

Carbonnade ou Grillade.

carbonnade de mouton.

Carpe aux champignons.

carpe au demi-courbouillon.

entrée de carpe.

carpe à l'étuvée.

carpe étuvée à l'Italienne.

carpe étuvée au blanc.

carpe farcie.

filets de carpe à la sauce
blanche.

carpe en fricassée de poulet.

carpe grillée.

carpe grillée à l'oseille.

hachis de carpe.

carpe à la hussarde.

carpe à la matelotte.

ragoût de carpe.

Carré de mouton en entrée.
carré de mouton en terrine
à l'Angloise.

Casserole.

casserole au parmesan

Castrolle.

Cerf.

civet de cerf.

gelée de cornes de cerf.

ragoût de cerf.

Grosse entrée.

Cerf rôti à la Bourguignonne.

*Cervelas.**Cervelle.*

entrée de cervelle de bœuf.

Chapon aux anchois.

chapon à la braise.

chapon farci.

*Entrée de broche.**Chapon à la broche aux capres.*

chapon aux fines herbes.

chapon aux huitres.

chapon aux écrevilles.

chapon à la crème.

chapon à la daube.

chapon aux olives, farci.

ragoût de chapon.

tourte de blanc de chapon.

autre tourte de blanc de chapon.

*Charbonnade à la braise.**Chevreuil à la Bourguignone.*

chevreuil en casserole.

chevreuil en civet.

chevreuil rôti à différentes sauces.

tettine de chevreuil.

Chou à la Bavaoise.

chou à la Flamande.

ragoût de chou.

Cochon de lait à la daube.

cochon de lait au pere Douillet.

cochon de lait en ragoût.

Côtelettes de mouton au basilic.

côtelettes de mouton farcies.

côtelettes de mouton frites

côtelettes de mouton grillées.

côtelettes de mouton en haricot.

côtelettes de mouton en robe de chambre.

côtelettes de porc-frais à la cendre.

côtelettes de veau à la Lyonnaise.

côtelettes de veau à la poêle.

Culotte de bœuf à l'Angloise.

culotte de bœuf à la braise.

culotte de bœuf en écarlate.

culotte de bœuf garnie de choux.

culotte de bœuf roulée.

culotte de bœuf au salpicon.

Crepine.

D

DINDES & Dindons.

dinde grasse à la cardinale.

dinde aux truffes.

dinde aux foies gras.

Dindon aux anchois.

dindon aux concombres.

dindon à la crème.

dindon en daube.

dindon aux écrevilles.

dindon à l'essence.

dindon à l'estragon pané.

dindon à l'échalotte piqué de jambon.

dindon à l'étouffade.

dindon farci.

dindon en filets.

dindon aux fines herbes.

dindon aux huitres.

dindon mariné.

dindon paillet à la ciboulette.

pâté chaud de dindon.

dindon à la Périgord.

dindon à la princesse.

dindon à la Provençale.

dindon en salmi.

E

*ECHINÉE de Port.**Grosses entrées.**Eclanche de cent feuilles.*

éclanche à la chicorée.

éclanche aux concombres.

éclanche farcie.

éclanche farcie dans sa peau.
hachis d'une éclanche.
éclanche piquée à la dauphine.
éclanche piquée de truffes.
éclanche roulées.
éclanche à la royale.
éclanche à la sauce robert.
éclanche à la Sultane.

Ecrevisses.

ragoût d'écrevisses en gras.
ragoût d'écrevisses en maigre.
tourte d'écrevisses.

Epaule de mouton à l'eau.

épaule de mouton farcie.
épaule de mouton en filets.
épaule de mouton en pain
avec une essence.
épaule de mouton à la Rouchi.
épaule de mouton à différen-
tes sauces.

épaule de veau au sang.

épaule de veau à la Turque.

Eperlans au court-bouillon.

éperlans à la matelotte.

Etourneau. Voyez Grive.

Esturgeon à la broche.

esturgeon aux croûtons.
esturgeon aux fines herbes.
esturgeon en fricandeaux.
esturgeon grillé.
esturgeon en haricot aux na-
vets.

ragoût d'esturgeon.

Etuvée.

F.

F A I S A N S & Faisan-
deaux.

faisans à la braise.

entrée de faisans.

filets de faisans.

pâté chaud de faisans.

faisans à la sauce à la carpe.

Faon. Voyez Cerf.

Farce de poisson.

Filets d'aloïau à la cendre.

filets de bœuf aux concombres.

filets de grosse viande à la
Sultane.

filets de grosse viande aux con-
combres.

filets de mouton aux épinars.

filets de mouton au grain.

filets de mouton à la paysanne.

filets de dindons à la sauce-
robert.

filets de dindons à l'Italienne.

filets de la e eau en caisse.

filets de lièvre à la Czarienne.

filets de lièvre en poivrade.

filets de poisson en caisse.

filets de poisson à l'Italienne.

filets de brochet en miroton.

filets de saumon au vin de
Champagne.

filets de saumon aux fines her-
bes.

filets de soles à l'Espagnole.

filets de tanches marinées.

filets de truites à la Lyonnaise.

filets de vives marinées.

filets de porc frais aux oignons.

filets de poularde à la crème.

filets de poularde aux pistaches.

filets de tanglier à la poivrade.

Foie de veau à la braise.

foie de veau à la broche.

foie de veau à l'étuvée.

foie de veau au jambon.

foie de veau à l'Italienne.

foie de veau à la Lyonnaise.

ragoût de foie de veau.

tourte de foie de veau

*Fressure de veau à la bour-
geoise.*

*Fricandeau à la boutgeoise.
fricandeau à l'oseille.*

G

G I G O T à la daube.
gigot à l'eau.

gigot à la paysanne.

gigot à la Périgord.

gigot roulé.

Pigot à l'étouffade

Godiveau.

Gogue au sang.

Grenade.

Grenadin.

Grenouilles en fricassée de poulets.

Grives à la braise.

grives au genièvre.

ragoût de grives.

H

HACHIS de toute sorte de viandes.

Harengs frais sur le gril.

maniere d'apprêter les harengs.

hareng à la matelotte.

Haricot.

Hochepat.

Huitres. Tourte d'huîtres.

Grosses entrées.

I

JAMBON à l'Allemande.

jambon à la braise.

jambon à la broche.

jambon cuit sans feu & sans eau.

maniere d'accommoder les jambons.

pâté chaud de jambon.

jambon au vin de Champagne.

Jarret de veau à la boiteuse.

L

LAITANCES. Tourte de laitances.

Lamproie aux champignons.

lamproie frite.

lamproie grillée à l'huile.

lamproie grillée à la sauce douce.

ragoût de lamproie à la sauce douce.

lamproie à la sauce rousse.

Langouste à la sauce blanche.

Langues de bœuf à la braise.

langues de bœuf à la braise en mitoton.

langues de bœuf en broche.

langues de bœuf à la broche.

langues de bœuf aux concombres.

langues en hâtelettes.

langues de bœuf par fumées.

langues de bœuf au Parmesan.

pâté de langues de bœuf.

ragoût de langues de bœuf.

tourte de langues de bœuf.

tourte de langues de carpe.

tourte de langues de mouton.

langues de veau farcis.

Lapins & Lapereaux à l'Angloise.

lapins & lapereaux à la bourgeoise.

lapins & lapereaux en casserole.

lapins & lapereaux aux champignons.

lapins & lapereaux au coulis de lentilles.

lapins & lapereaux à l'eau-de-vie.

lapins & lapereaux en escalope.

lapins & lapereaux aux fines herbes.

lapins & lapereaux en fricassée de poulets.

giblotte de lapins & lapereaux.

lapins & lapereaux au gîte.

lapins & lapereaux à l'Italienne.

lapins & lapereaux marinés.

lapins & lapereaux aux navets.

pâté chaud de lapins & lapereaux.

lapins & lapereaux aux pois.

lapins & lapereaux à la Polonoise.

ragoût de lapins & lapereaux.

lapins & lapereaux à la Rossane.

lapins & lapereaux à la Saingaz.

terrine de lapins & lapereaux.
tourte de lapins & lapereaux.
lapins & lapereaux aux truffes.

Levrant. Voyez Lièvre.

Lièvre à la bourgeoise.

lièvre en civer.
lièvre à la daube.
filets de lièvre à la ciboulette.
pâté chaud de filets de lièvre.
pâté en pot de lièvre.
ragoût de lièvre.
lièvre à la Saingaraz.
lièvre à la Suisse.
terrine de lièvre.
tourte de lièvre.

Limandes à la bourgeoise
entre deux plats.

limandes en casserole.

limandes grillées.

Loche.

Longe de veau à la braise.

longe de veau au court-bouillon.

longe de veau à la Gascogne.

longe de veau marinée.

longe de veau à la Sainte-Menehould.

Grosses Entrées.

Lottes à la bourgeoise.

lottes en compôte.

lottes glacées au lard.

lottes à l'Italienne.

lottes à la Prussienne.

lottes à la Romaine.

lottes à la Villeroi.

lottes au vin de Champagne,
entrelacées de crêtes avec
un ragoût de leurs foies.

M

MACREUSES à l'anguille.

macreuses à la braise.

macreuses à la broche farcies.

macreuses au court-bouillon.

macreuses à la daube.

macreuses farcies.

macreuses aux fines herbes.

macreuses en haricot.

macreuses en ragoût.

macreuses au chocolat.

terrine de macreuses en gras.

terrine de macreuses en maigre.

Maquereaux en caisse à la
Perigord.

maquereaux aux écrevisses.

maquereaux à l'Espagnole piqués.

maquereaux à la Flamande.

maquereaux en fricandeaux.

maquereaux au gras.

maquereaux grillés.

maquereaux en hâtelettes.

maquereaux à la maître d'hôtel.

maquereaux en papillottes.

Marbrée.

Matelotte.

autre matelotte.

Mauviettes en coque.

mauviettes au gratin.

mauviettes colorées de Parmesan.

Merlans à la bourgeoise.

merlans farcis.

merlans en mitoton.

pâté chaud de merlans.

merlans à la Romaine.

tourte de merlans.

Merluche. Voyez Morue.

Meünier.

Morue sèche ou Merluche.

entrée de morue.

morue frite.

morue à la sauce à la Gasconne.

morue fraîche à la Béchamel.

morue au beurre noir.

morue à la crème au feu.

morue en dauphin.

morue aux filets de racines.

morue à la sauce à la Gasconne.

morue à la Hollandoise aux
huîtres.

morue panachée.
 morue panée au feu.
 queue de morue farcie.
 morue en filets en casserole.
 morue frite.
 autre morue frite.
 morue à la Sainte-Menehould.
 morue en ragoût.
 morue à la sauce blanche.
 morue à la sauce-robert.
 morue en stinkerque.
 tourte de morue.
 morue au verjus en graine.

Morilles. Tourte de morilles.

Moudon.

Moules à la Provençale.
 ragoût de moules gras.
 ragoût de moules maigre.
 tourte de moules.

Moufferons. Tourte de moufferons.

Mouton. Hachis de mouton.
 haricot de mouton.
 pain de mouton aux cardes.

O

O *isons* à la braïse.
 oïsons à la broche farcis.
 oïsons à la daube.
 oïsons en ragoût.

Olives. Ragoût d'olives.
 olives farcies.

Ortolans à la broche. V.

Cailles.

Ouarde à la broche.

P

P *ain* en côtes de melon
 en gras.
 pain en côtes de melon en
 maigre.

pain à la Montmorenci.
 pain au sang en crépine.

Perches aux concombres.

perches au coulis de lentilles.
 perches à l'Italienne.

perches à l'orange.
 perches à la Prussienne.
 perches en ragoût.
 perches au ris de veau.
 perches à la sauce aux anchois.
 perches à la sauce blanche.
 perches à la sauce à la Hollandoise.

tourte de perches.

terrinen de perches.

Perdrix & Perdreaux.

bigoché ou galimafrée de perdreaux.

perdreaux au coulis de leurs foies.

perdreaux à l'eau-de-vie.

perdreaux au fenouil.

perdreaux à l'orange.

perdreaux en papillottes.

pâté chaud de perdreaux.

perdreaux à la Polonoise.

autre

perdreaux à la Prévalue.

perdreaux en ragoût.

perdreaux en salmi.

perdreaux à la sauce à la carpe.

tourte de perdreaux.

tourte de perdreaux aux truffes.

Perdrix à la braïse avec différents ragoûts.

perdrix à la Czarienne.

perdrix à la daube.

perdrix à l'Espagnole.

perdrix à l'étouffade.

perdrix en filets.

perdrix au jambon.

perdrix aux lentilles & petit lard.

perdrix à maître Lucas.

perdrix marinées.

perdrix aux marrons.

perdrix aux montans.

perdrix aux moufferons.

perdrix aux olives.

pâté chaud de perdrix.

autre.

pâté de perdrix à la Triboulet.

perdrix à la Provençale.

perdrix à la sauce à la carpe.
terrine de perdrix.
perdrix aux lentilles.
tourte de blancs de perdrix.

Pieds d'agneaux farcis.

pieds d'agneaux au gratin.
pieds d'agneaux à la Marianne.
pieds d'agneaux à la Sainte-
Menehould.
pieds de mouton au blanc.
pieds de veau au blanc.
pieds de veau marinés.

Pigeons au basilic.

pigeons en beignets.
pigeons aux beurre.
pigeons à la bourgeoise.
pigeons à la braise.
pigeons aux capres rôtis.
pigeons aux cardes.
pigeons à la cendre.
pigeons aux choux fleurs.
pigeons en compôte.

autre

autre

pigeons aux concombres.
pigeons en coquille au Parme-
san.

pigeons aux cornichons.
pigeons aux culs d'artichauts.
pigeons à la dauphine.
pigeons à l'eau de vie.
pigeons aux écrevisses.
pigeons à l'étouffade, à la
Provençale.

pigeons farcis à la broche.
pigeons au fenouil à la broche.
pigeons à la Fleury.
pigeons frais levés aux petits
œufs.

pigeons en fricandeaux.
pigeons fricassés au blanc.
pigeons fricassés au roux.
pigeons fricassés au sang.
pigeons à la Gardi.
pigeons glacés aux choux-
fleurs.
pigeons glacés aux laitues far-
cies.

pigeons glacés aux montans.
pigeons à la Gobert.
pigeons en godiveau.
pigeons au gratin.
pigeons aux truffes entières.
pigeons aux haricots verts.
pigeons en hatelettes.
pigeons à la Hollandoise.
pigeons au jambon.
pigeons à l'in promptu.
pigeons à l'Italienne.
pigeons à la lune
pigeons à la Luxembourg.
pigeons à maître Lucas.
pigeons marinés.
pigeons à la moëlle.
pigeons en navets.
pigeons en pain.
pigeons au Parmesan.
pigeons en pâté.
pigeons piqués de persil à la
broche.

pigeons à la poêle.
pigeons garnis d'écrevisses.
pigeons au point du jour.
pigeons aux pois.
pigeons à la princesse.
pigeons en redingotte.
pigeons à la royale.
pigeons au salpicon.
pigeons au soleil.
autre.

pigeons soufflés.
pigeons à la Stanislas.
pigeons en surprise.
pigeons en surtout.
pigeons en taupes.
terrine de pigeons.
pigeons aux écrevisses.
pigeons en tymbales.
pigeons aux tortues.
tourte de pigeons.
pigeons aux truffes.

Plies.

Plongeurs. Voyez Canards.

Pluviers à la braise.

pluviers à la poêle au gratin.

Poisson. Farce de poisson.

pâté

pâté chaud de poisson.
tourte de poisson.

Grosses entrées.

Poitrine de bœuf à l'Angloise.
poitrine de mouton.
Poudin au four.
poudin bouilli.
Poulardes à l'anguille.
poulardes en ballon.
poulardes à la Berry.
poulardes au blanc-manger.
poulardes à la Bourguignonne.
poulardes à la braïse.

Entrées de broche.

poulardes accompagnées.
poulardes aux anchois.
poulardes à l'Angloise.
poulardes aux capres.
poulardes à la cardinale.
poulardes aux cerneaux.
poulardes à la Chinoise.
poulardes aux concombres.
poulardes aux cornichons.
poulardes à la crème farcies.
poulardes aux écrevisses.
poulardes aux fines herbes.
poulardes aux huîtres.
poulardes à la Jamaïque.
poulardes au jambon.
poulardes aux mousserons.
poulardes aux olives.
poulardes aux petits œufs.
poulardes à la Provençale.
poulardes à la Ravigotte.
poulardes à la sauce de brochet.
poulardes à la Villeroi.
poulardes en canélon.
poulardes en canélon aux cardes.
poulardes à la cendre.
poulardes à la crème.
poulardes à la crème, frites en quatre.

poulardes en croustade.
poulardes à la daube.
poulardes de desserte en ragoût.
poulardes à l'étouffade.
poulardes au blanc.
filets de poulardes en ragoût au blanc.
poulardes au céleri.
poulardes à la Flamande.
poulardes en fricandeaux.
hachis de poulardes.
poulardes en hoche-pot.
poulardes en lapereau.
poulardes marinées.
poulardes à la minute.
poulardes aux olives farcies.
pâté chaud de poulardes.
ragoût de poulardes.
poulardes roulées aux crêtes.
poulardes à la Tartare.

Poule. Voyez *Poulardes.*

Poule d'Inde. V. *Dindons.*

Poule d'eau. V. *Canard.*

Poulets accompagnés.
poulets à l'allure nouvelle.
poulets l'Angloise.
poulets à la braïse.
poulets à la Beaubourg.
poulets au beurre verd.
poulets en bouteille.
poulets en boudin blanc.
poulets à la braïse.

Entrées de broche.

Poulets à la broche accompagnés.
poulets à l'ail.
poulets à l'Allemande.
poulets aux anchois.
poulets à l'Angloise.
poulets à la Bavaoise.
poulets au blanc-manger.
poulets aux capres.
poulets à la Chinoise.
poulets à la Choisy.
poulets aux choux-fleurs.
poulets à la ciboule.

Poulets aux concombres farcis.
 Poulets aux coulis blanc.
 Poulets à la Cracovie.
 Poulets à la Danzic.
 Poulets à l'échalotte.
 Poulets aux écrivisses.
 Poulets à l'Espagnole.
 Poulets à l'estragon.
 Poulets aux fines herbes.
 Poulets aux oignons.
 Poulets au jambon.
 Poulets aux moufflerons.
 Poulets aux foies.
 Poulets à la Gênoise.
 Poulets à la Hollandoise.
 Poulets aux huitres.
 Poulets au jambon.
 Poulets à l'Italienne.
 Poulets au jus.
 Poulets au jus de canard.
 poulets à l'Ivernoise.
 poulets mincés au lapereau.
 poulets aux morilles.
 poulets à la broche panés à la
 Sultane.
 poulets à la perruquiere.
 poulets au persil.
 poulets aux petits œufs.
 poulets aux pointes d'aspéges.
 poulets à la Ravigotte.
 poulets dits *robins*.
 poulets à la rocambole.
 poulets à la sauce de brochet.
 poulets à la sauce à la carpe.
 poulets à la sauce du roi.
 poulets à la sauce au vin de
 Champagne.
 poulets aux truffes.
 poulets au verd d'office.
 poulets au verjus.
 poulets au vilain.

poulets au brun.
 poulets à la Caracalacat.
 poulets en chauve-souris.
 poulets à la crème farcis.
 poulets en culotte.
 poulets à la daube.

poulets d'épices & frits.
 poulets de dessert glacés.
 poulets à l'entrée de carpe.
 poulets aux épinars glacés.
 poulets fourrés.
 poulets en fricassée.
 poulets à la crème aux mouf-
 ferons.
 poulets aux petits pois.
 poulets à la Provençale.
 poulets en giblotte.
 poulets aux truffes.
 poulets glacés au Parmesan.
 poulets à la Grammont.
 poulets en hochepot.
 poulets à l'ivoire.
 poulets à maître Lucas.
 poulets en matelotte.
 pâté chaud de poulets.
 pâté chaud de poulets aux
 truffes vertes.
 pâté chaud de poulets à la
 crème.
 poulets à la princesse.
 poulets à la Polonoise au sa-
 fran.
 poulets en pains aux mouffe-
 rons.
 poulets en ragoût.
 poulets à la Romaine.
 poulets roulés à l'anguille &
 au vin de Champagne.
 poulets à la Sicilienne.
 poulets en surprise.
 poulets à la Tartare.
 terrine de poulets aux con-
 combres farcis.
 terrine de poulets aux écre-
 visses.

Tourte de Poulets.

poulets au Verd-pré.
 poulets à la Vestale.
 poulets à la Wastefriche.
Poupeton en gras.
 poupeton en maigre.
Poupiettes.

Q

R.

QUARRELETS en
casserole.

quarrelets grillés.

quarrelets au Parmesan.

*Quartier d'agneau aux épi-
nars.*

quartier d'agneau à la farce.

quartier d'agneau glacé.

quartier d'agneau aux petits
pois.

quartier d'agneau en ragoût.

Grosses entrées.

*Quartier de mouton roulé
à l'Italienne.*

quartier d'agneau farci d'un
salpicon.

quartier de veau à la broche.

quartier de veau mariné.

Quasi de veau. V. Longé.

Queues de bœuf à la braise.

queues de bœuf grillées avec
une remolade.

queues de bœuf en hochepot.

queues de bœuf en terrine aux
concombres.

queues de bœuf en terrine aux
lentilles.

queues de bœuf en terrine aux
navets.

queues de cochons à différen-
tes sauces.

queues de mouton au basilic.

queues de mouton en terrine
aux concombres.

queues de mouton en terrine
aux navets.

queues de mouton en terrine
au petit lard.

queues de veau à la braise.

queues de veau glacées.

queues de veau en hochepot.

queues de veau à la Sainte-
Menchould.

queues de veau à la Tartare.

RAIE au beurre roux,
raie frite.

ragoût de raie.

raie à la Sainte-Menchould.

raie à la sauce aux capres.

raie à la sauce de son foie.

raie à la sauce-robert.

Rale. Voyez Canard.

Ramier. Voyez Pigeons.

Ris de veau aux écrevisses.

ris de veau farcis à la dauphine.

ris de veau en fricandeaux.

ris de veau aux huîtres.

ris de veau aux petits œufs.

ris de veau piqués à la broche.

ris de veau à la poêle.

ris de veau en ragoût.

tourte de ris de veau.

*Rouelle de veau à la couen-
ne.*

hachis de rouelle de veau.

pâté chaud de rouelle de veau.

ragoût de rouelle de veau.

autre ragoût de rouelle de veau.

Rouges à la sauce à l'orange.

Rougets aux capres.

rougets en casserole.

rougets au coulis & queues
d'écrevisses.

rougets en filets aux fines herb.

rougets grillés au coulis d'écre-
visses.

rougets grillés à la sauce à
l'anchois.

pâté chaud de rougets.

terrine de rougets.

tourte de rougets.

Roulades à l'anguille.

roulades de bœuf.

autres roulades de bœuf.

roulades de mouton en hâte-
lettes.

roulades de veau à la Bavaroise.

roulades de veau en canetons
au coulis.

Q ij

S A B O T au sang.

Sarcelles aux choux-
fleurs.

sarcelles aux huitres.

sarcelles aux montans de
cardons.

sarcelles aux navets.

sarcelles aux olives.

pâté chaud de *sarcelles*.

ragoût de *sarcelles*.

autre ragoût de *sarcelles*.

sarcelles à la rocambole.

terrinerie de *sarcelles*.

sarcelle aux truffes.

Sardines en caisse. Voyez
Harengs.

Saumon aux champignons
garnis d'écrevisses &
ailerons glacés.

Relevé d'entrée.

barne de saumon à la bour-
geoise.

barne de saumon en caisse.

barne de saumon en ragoût.

filets de saumon au vin de
Champagne.

filets de saumon aux fines
herbes.

saumon au four.

saumon glacé.

saumon en hâtelettes.

hure de saumon à la braise,
en gras.

hure de saumon en maigre

saumon à la maître-d'hôtel.

saumon mariné.

pâté chaud de saumon en
gras.

pâté chaud de saumon en
maigre.

saumon à la sauce douce.

saumon à la sauce aux ca-
pres.

terrinerie de saumon en gras.

terrinerie de saumon en mai-
gre.

Saupiquet.

Soles à la Bourguignonne.

soles aux concombres.

soles au coulis roux.

soles au fenouil.

filets de soles à l'ail.

soles aux fines herbes.

soles à la Martine.

pâté chaud de soles.

soles en popiettes.

soles à la sauce hachée.

soles à la Sainte-Menehould.

soles à la Sultane.

terrinerie de soles.

terrinerie de filets de soles.

soles au vin de Champagne.

Strouille à l'Italienne.

Surtout en gras.

surtout en maigre.

T

T A N C H E S en casse-
role.

tanches en compôte.

tanches farcies.

tanches en fricassée de pou-
lets.

tanches au roux.

tanches grillées.

pâté chaud de tanches.

tanches à la Provençale.

tanches à la sauce-robert.

terrinerie de tanches.

terrinerie de tanches à l'An-
gloise.

terrinerie de tanches à la bour-
geoise aux marrons.

Thon à la broche.

thon en caisse.

thon grillé.

pâté de thon en pot.

Timbales.

Tourtes.

Tourterelles. Voyez *Pi-
geons*.

Traites aux anchois.
traites aux champignons.
traites aux concombres
traites grillées aux écrevisses.
traites à la Hollandoise.
traites à la Huffarde.
traites à la lézard.
Pâté chaud de truites.
traites à la Polonoise.
terrine de truites en gras.
terrine de truites en maigre.
tourte de truites.
Turbot en casserole.
turbot à la ciboulette.
turbot au coulis d'écrevisses.
turbot aux écrevisses en gras.
turbot aux écrevisses en maigre.
turbot farci.
turbot au four.
turbot grillé.
turbot à la Hollandoise.
turbot aux laitances de carpes.
turbot en maigre avec divers
ragoûts
turbot à la Minime
pâté chaud de turbot.
turbot à la Périgord.
turbot à la reine.
turbot à la Sainte-Menehould.
terrine de turbot à la Bour-
gogne.
tourte de filets de turbot.

V

VANNEAU. Voyez *Plu-*
vier.

Veau en casserole.
côtelettes de veau aux fines
herbes
côtelettes de veau farcies &
grillées avec une es-
sence.
côtelettes de veau glacées
aux petits oignons.
côtelettes de veau glacées aux
petits pois.

côtelettes de veau en pa-
pillottes.
côtelettes de veau en ragoût.
Cuisseau de veau à la braise
aux épinars.
cuisseau de veau à la crème.
cuisseau de veau à la daube.

Grosses Entrées.

filets de veau au blanc.
filets de veau aux concombres.
veau en fricassée blanche.
longe de veau à la braise.
longe de veau à la crème.
longe de veau en ragoût.
noix de veau à la bourgeoise
noix de veau glacées.
noix de veau à la chicorée.
noix de veau aux petits pois.
pâté chaud de veau.
veau à la Piémontoise.
poitrine de veau à l'Alle-
mande.
poitrine de veau au basilic.
poitrine de veau à la braise.
poitrine de veau aux con-
combres.
poitrine de veau farcie à la
broche au jambon.
poitrine de veau farcie avec
différens ragoûts.
poitrine de veau en fricassée
de poulet.
poitrine de veau aux laitues.
poitrine de veau au pere
Douilllets.
poitrine de veau aux pointes
d'asperges.
poitrine de veau aux pois
verts.
poitrine de veau à la Ram-
bouillet.
tendrons de veau à l'Alle-
mande.
tête de veau à l'Angloise.
tête de veau farcie.
tête de veau frite.

Vives à la braise.
vives à la broche en gras.
vives à la broche en maigre.
vives aux cardons d'Espagne.
vives aux capres au roux
vives en casserole.
vives au céleri.
vives au coulis d'écrevisses.
vives au coulis de perdrix.
vives aux mousserons en gras.

vives en fricassée blanche.
vives grillées.
vives aux huitres.
vives à la sauce à l'anchois.
vives à la Sultane.
terrinerie de vives.
tourte de vives.
vives aux truffes.
vives au vin de Champagne.

ENTREMETS

A
ANCHOIS.
rôties d'anchois.

Entremets gras.

Animelles.
autre.
autre.
Artichauts bouillis.
artichauts à la crème.
artichauts à l'Espagnole.
artichauts en fricassée de pou-
lets.
artichauts frits.
artichauts au gras.
artichauts au jus.
artichauts au jus en maigre.
artichauts à la sauce blanche.
artichauts au verjus en grains.

Entremets maigres

Asperges confites.
asperges au jus.
asperges en omelettes.
asperges en petits pois.

B

B
BARBOTTE.
pâté froid de barbotte.
Beccaffes.

pâté froid de beccaffes.

Beignets.

beignets d'abricots.
beignets bacchiques.
beignets au blanc-manger.
beignets de fraises.
beignets de fromage.
beignets lacés.
beignets de pâte royale.
beignets de pommes.
beignets de pommes en joyaux.
beignets de Portugal.
beignets seringués.

Bette.

Blanc-manger.

autre.

autre.

Bonnet de Turquie.

Brochet au gras.

pâté froid de brochet.

Broques.

Brocolis.

Brussolles.

C

C
CANAPÉ.

cardes d'artichauts.

cardes de poirées.

Cardons d'Espagne au jus.

Carottes.

ragout de carottes.

Cerf.

Pâté de cerf.

Cerfeuil.
crème de cerfeuil.
Champignons à la crème.
champignons au four.
autre.
champignons frits.
autre.
ragoût de champignon en
gras.
ragoût de champignons en
maigre.
rissoles de champignons.
Chervis.
Chevreuril.
pâté chaud de chevreuil.
Chocolat.
crème de chocolat.
crème de chocolat au bain-
marie.
crème de chocolat veloutée.
Choux-fleurs au beurre.
choux-fleurs au jus de mou-
ton.

choux-fleurs au Parmesan.
ragoût de choux-fleurs.
Choux.
petits choux.
Citrouille.
andouillettes de citrouille.
fricassée de citrouille.

*Concombres farcis en mai-
gre.*
concombres à la matelotte.
fricassée de concombres.
ragoût de concombres.

Croquante.
Courge. Voyez Citrouille.

D

D A R Y O L E S :

Daube froide.
Dindons.
daube froide de dindons.
pâté froid de dindons.

E

E C R E V I S S E S à 'An-
gloise

écrevisses à la Bechamel.
écrevisses à la Gascogne.
écrevisses au gratin.
salade d'écrevisses.

Epinars.
crème d'épinars.
maniere d'apprêtet les épi-
nars.
rissoles d'épinars.
tourte d'épinars.

F

F A I S A N S .
pâté froid de faisans.

Faséoles.
Fèves.
fèves vertes à la crème.
Feuillantine.
Flammiche.
Flans.

G A L E T T E S communes.
galettes feuilletées.
galettes galeuses.
galettes aux œufs.
Gâteaux à l'Angloise.
gâteaux bourgeois.
gâteaux à la Brie.
gâteaux feuilletés.
gâteaux de fromage.
gâteaux fourrés.
autres.

gâteaux à l'Italienne.
gâteaux au lard.
gâteaux mollets.
gâteaux aux œufs.
gâteaux ordinaires.
autres.
petits gâteaux pour le dé-
jeûné.
gâteaux au riz.
gâteaux de Savoye.
gâteaux au verjus & aux
confitures.

Gruau.
entremets de gruau.

HARICOTS verds.
 haricots au blanc.
 haricots à la crème.
 haricots au gras.
 haricots au maigre.
 haricots au roux.
 haricots en salade.
 haricots au vin de Cham-
 pagne.
 haricots blancs à la crème.

Huitres à la bonne femme.
 huitres au bon homme.
 huitres en casserole.
 huitres à la daube.
 huitres farcies.
 huitres frites.
 huitres grillées.
 huitres en hachis.
 huitres à la minute.
 huitres en paille en hâtelettes.
 huitres en Parmesan.
 ragoût d'huitres en gras.
 ragoût d'huitres au maigre.
 huitres sautées.

J

JAMBON froid.
 jambon de poisson.
 rôti au jambon.

L

LAITANCES frites.
Laitues farcies à la dame
 Simone.
 laitues farcies frites.
 laitues farcies au roux.
 ragoût de laitues en gras.
 ragoût de laitues en maigre.
 ragoût de montans de laitues.

Lentilles.
 fricassée de lentilles.
Lièvre.
 pâté de lièvre à la bour-
 geoise, froid.

MACCALONIS glacés au
 Parmesan.

Montans de cardes au jus.
 montans de laitues à l'es-
 sence.

Morilles.
 croûte aux morilles farcies.
 morilles frites.
 morilles à l'Italienne.
 morilles au lard.
 pain aux morilles.
 ragoût de morilles.
 ragoût de morilles à la crème
 en gras
 ragoût de morilles à la crème
 en maigre.
 tourte de morilles.

Mortadelle.

Mousserons.
 croûtes aux mousserons.
 pain aux mousserons.
 mousserons à la Provençale.
 ragoût de mousserons.
 ragoût de mousserons à la
 crème en gras.
 ragoût de mousserons à la
 crème en maigre.

N

NAVETS.
 ragoût de navets.

O

OEufs aux amandes.
 œufs au blanc de perdrix.
 œufs au blanc de poulardes.
 œufs à la bonne-femme.
 œufs à la Bourguignone.
 œufs brouillés à la chicotée.
 œufs brouillés au coulis.
 œufs brouillés au jus.
 œufs brouillés aux pointes
 d'asperges.
 œufs au citron.

œufs à la commere.
 œufs à la coque au citron.
 œufs à la coque au coulis.
 œufs à la coque aux écrevisses
 œufs à la coque à la crème.
 œufs à la duchesse.
 œufs à l'eau de roses.
 œufs aux écrevisses.
 œufs aux écrevisses en gras.
 œufs aux écrevisses en maigre.
 œufs à la fleur d'orange.
 œufs aux foies.
 œufs au fromage fondu.
 œufs à la grand-mere.
 œufs à la huguenote.
 autre.
 œufs à l'huile au verd.
 œufs à l'Italienne.
 œufs au jus brouillés.
 œufs au jus à la crème.
 œufs au jus d'oseille.
 œufs au lait.
 œufs au lard à la Coigny.
 œufs à la moëlle.
 œufs à la Monime.
 œufs à l'orange.
 œufs en pain.
 œufs en panade.
 œufs au Parmesan.
 œufs à la paysanne.
 œufs en peau d'Espagne.
 œufs au pere Douillet.
 œufs à la Périgord.
 petits œufs.
 œufs aux pistaches.
 œufs à la Portugaise.
 autre.
 œufs à la régence.
 œufs au rocher.
 œufs au sang.
 œufs à la Sicilienne.
 œufs au soleil.
 œufs en tymbales.
 tourte d'œufs.
 œufs en toute saison.
 œufs aux truffes.

œufs au verjus.
 œufs au verd-galand.
Omelette.
 omelette aux croûtons.
 omelette aux écrevisses.
 omelette aux fèves vertes.
 omelette au four au blanc
 de veau.
 omelette au fumet.
 omelette glacée.
 omelette aux huîtres.
 omelette au jambon.
 omelette à la moëlle.
 omelette à la Noaille.s
 omelette à l'oseille.
 omelette à la Robert.
 omelette aux rognons de veau.
 omelette roulée.
 omelette au sang.
 omelette au sucre.
 omelette à la Suisse, farcie.
Oseille confite.
 farce d'oseille.
 ragoût d'oseille.
Outarde.
 pâte d'outarde.

P

*P*AIRS d'amandes &
 pistaches, ou à la Hol-
 landoise
 pains à la Baviere ou à la
 crème.
 petits pains à la crème.
 pains d'Espagne.
 pains à la mississipi.
Palais de bœuf en alu-
 mettre.
 palais de bœuf à la cendre.
 palais de bœuf au gratin.
 palais de bœuf en hâtelettes.
 palais de bœuf mariné.
 palais de bœuf en menus
 droits.
 palais de bœuf au Parmesan.
 palais de bœuf en rissoles.
 palais de bœuf à la Tartare.

palais de mouton au gratin.
palais de bœuf roulé & frit
en beignets

Panache de porc.

Pâtés ; (tous pâtés froids.)

Perdrix.

pâté froid de perdrix.

pâté à la Triboulet.

Pois verts à la crème.

pois verts à la demi-bourgeoise.

pois verts à la Flamande.

pois verts au lard.

purée verte en gras.

purée verte en maigre.

pois verts à la Rambouillet.

pois verts sans crème.

Poisson.

jambon de poisson.

Porc.

tête de porc à la Piémontoise.

Poularde.

daube froide de poularde.

Pourpier frit.

autre.

Puits d'amour.

Purée.

R

Ris de veau aux fines
herbes.

ris de veau marinés, frits.

Riz au blanc en gras.

riz au caramel.

riz à la chancelière.

crème de riz.

riz au lait.

riz en maigre.

Rôties à l'Angloise.

rôties de beccasses.

rôties en canapé.

rôties de chapon.

rôties aux concombres.

rôties à la d'Antin.

rôties aux épinars.

rôties de foies gras.

rôties au jambon.

rôties à la moëlle.

autres.

rôties d'œufs.

rôties de poisson.

rôties à la Provençale.

Rouelle de veau.

pâté froid de rouelle de veau.

Roulade de bœuf.

autre roulade.

S

SANGLIER

hure de sanglier.

jambon de sanglier.

pâté de sanglier.

pâté de hure de sanglier.

Saucissons de Boulogne.

saucissons royaux.

saucissons de sanglier.

Scorfonere.

T

TALMOUSE.

Tartes à la crème.

tartes au fromage.

tartes aux herbes.

tartes à la royale.

Tartelettes.

Topinambours.

Truffes à la braise.

truffes au court-bouillon.

truffes au jambon.

truffes à la Lyonnaise.

pain aux truffes.

truffes à la Périgord.

ragoût de truffes en gras.

ragoût de truffes en maigre.

truffes en serviette.

truffes en surprise.

truffes vertes à l'Italienne.

truffes au vin de Champagne.

VEAU.

pâté froid de veau.

Vives.

salade de vives.

EPAULE DE VEAU ou DE MOUTON. C'est l'un des membres antérieurs qui , dans les quadrupèdes , est joint à la poitrine. L'épaule s'accommode comme l'éclanche.

Epaule de mouton à la dauphine. (Voyez *Eclanche à la dauphine.*)

Epaule de mouton à la Rouchi. Prenez - la avec le carré ; desosse le carré ; piquez le dessus de l'épaule avec du persil ; faites cuire à la broche , & servez avec une essence claire.

Epaule de mouton à différentes sauces ; se sert , cuite à la broche , avec les sauces à la ciboulette , à l'échalotte , ragoût de chicorée , de laitues à la Sainte-Menehould.

Epaule de mouton à l'eau. Cassez les os ; parez le manche ; faites cuire dans du bouillon avec bouquet , cloux , racines , oignons , peu de sel. Quand elle est cuite , dégraissez la sauce ; faites-la réduire en glace ; glacez l'épaule ; mettez un peu de coulis clair pour détacher ce qui reste dans la casserole ; servez sur l'épaule pour entrée.

Epaule de mouton en filets couverts. Mortifiée , faites-la cuire à la broche ; refroidie , levez-en la peau , sans la détacher du manche ; coupez-en la viande en filets ; passez de l'oignon ; coupez en dés ; mouillez de bon bouillon. Quand il est cuit , ajoutez-y deux rocamboles écrasées , sel & gros poivre ; faites-y chauffer vos filets ; liez la sauce avec des jaunes d'œufs , filet de verjus ; dressez le tout dans un plat la peau par-dessus , & servez.

Epaule de mouton en pain avec une essence. Desossez-la ; ôtez-en la moitié de la chair dont vous ferez un hachis avec graisse de bœuf & lard blanchi , persil , ciboules & champignons , pointe d'ail , sel & poivre ; liez avec six jaunes d'œufs ; remplissez votre épaule ; cousez & l'arrondissez le plus qu'il se pourra ; enveloppez-la d'une étamine ou linge , & la faites cuire dans une bonne braise. Dégraissez & servez avec une bonne essence.

Epaule de mouton farcie. (Voyez *Eclanche farcie.*)

Epaule de veau à la Turque. Prenez-la mortifiée ; coupez le manche ; levez la peau de sorte qu'elle tienne au manche , en le séparant du reste de l'épaule. Desossez le reste , & le lardez de lard & de jambon , avec sel , fines épices ; couvrez cette viande de la peau ; ficelez & faites cuire à une bonne braise. Hachez laitues , persil , ciboules & champignons ; passez au beurre frais ; mouillez de jus & de coulis. Quand le tout est cuit & lié , & assaisonné de bon goût, dressez - le dans un plat, avec l'épaule par - dessus ; ôtez-en la peau , & mettez par-dessus le reste de la farce ; remettez la peau , & par-dessus du parmesan rapé, que vous ferez glacer au four.

Epaule de veau au sang. Détachez la peau du côté du manche , en n'y faisant qu'un trou ; prenez trois demi-septiers de sang de porc , une demi-livre de pane , persil , ciboules , ail , six jaunes d'œufs , une pincée de coriandre pilée. Faites lier le tout sur le feu , sans bouillir ; laissez refroidir ; remplissez de cette farce le dedans de l'épaule ; cousez , de peur qu'elle ne sorte ; mettez à la broche , enveloppé de bardes de lard & de papier. Servez avec une essence.

EPERLAN : petit poisson de mer , qui remonte dans les rivières , & qui tire son nom de la couleur de la perle dont il est. Ce poisson est d'un goût très - fin & très-délicat.

Eperlans à la matelotte. Mettez dans un plat ciboules , champignons , persil & pointe d'ail hachés , un peu d'huile fine , sel , poivre , & demi-verre de vin de Champagne ; arrangez vos éperlans dessus ; faites cuire à petit feu ; servez avec un jus de citron.

Eperlans à l'Angloise. Passez-les au beurre ; faites-leur prendre couleur sur la cendre chaude ; laissez-les refroidir ; panez & faites griller de belle couleur. Faites une sauce avec beurre , sel , gros poivre ,

muscade, filet de vinaigre, jus d'oignons, moutarde; faites lier sur le feu; servez sous les éperlans.

Eperlans au court-bouillon. Faites cuire avec vin blanc, citron verd, sel, poivre, laurier; servez sur une serviette à sec, avec persil verd, pour les manger avec vinaigre & poivre blanc, ou avec une remolade ou vinaigre.

Eperlans au fenouil. Prenez les plus gros; farinez & les faites frire, & servez avec la sauce suivante.

Sauce au Fenouil.

Faites blanchir du fenouil; retirez-le pour le mettre à l'eau fraîche; égouttez-le, & le pilez avec deux gouffes d'ail, & le passez avec beurre, un verre de vin de Champagne, quatre jaunes d'œufs crus, sel & gros poivre; faites lier cette sauce sans bouillir; servez-la sous vos éperlans.

Eperlans en casserole. Faites cuire avec beurre, vin blanc, muscade, citron verd, & farine frite; & en servant, mettez quelques anchois.

Eperlans en filets. (Voyez *Filets de poisson.*)

Eperlans frits. Faites mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboules, laurier; essuyez, farinez, & faites frire; servez garnis de persil frit.

EPICES. On comprend sous ce nom plusieurs drogues aromatiques qui nous viennent de l'Orient, comme poivre, girofle, muscade, macis, cannelle gingembre, &c; & chez nous, les herbes aromatiques ou arbrustes, comme laurier, thym, sarriette, basilique, coriandre, marjolaine, &c.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les épices étrangères sont des substances échauffantes, âcres, irritantes, qui, étant employées en assaisonnement à très-petite dose, augmentent l'appétit; font trouver les mets plus savoureux, & facilitent la digestion. Elles donnent aux fibres relâchées de l'estomac & des intestins l'élasticité, & la force qui leur conviennent. Elles sont agréables aux nerfs, empêchent la corruption des humeurs & la génération des vers; mais l'excès des épices devient encore plus funeste que leur usage raison-

nable n'est salulaire. S'il y en a trop dans un mets ; il échauffe , irrite , provoque à manger plus que l'appétit ne le demanderoit ; retarde la digestion par la sécheresse que produit la chaleur ; occasionne une altération qui dure encore plusieurs heures après le repas ; excite à boire plus qu'il ne faudroit pour bien digérer. Quand on s'accoutume à l'usage incommode des épices , les inconvénients que nous venons de nommer , deviennent des infirmités habituelles ; une chaleur extraordinaire dessèche les parties internes ; l'irritation continuelle diminue leur sensibilité ; empêche qu'elles ne fassent bien leurs fonctions ; la circulation trop accélérée détruit le corps plus vite qu'il ne s'useroit naturellement ; altère les diverses sécrétions qui ne se font parfaitement que dans un mouvement lent des fluides , & une tension modérée des solides. Le corps profite peu ; perd plus qu'il ne répare. L'estomac , les intestins , le foie , la rate , le pancréas deviennent le siège de diverses maladies. Les herbes fines & aromatiques , comme le thym , la sarriette , le basilic , la coriandre , la marjolaine , l'estragon & autres semblables , sont également salutaires , mises dans les mets pour en relever un peu le goût ; mais leur usage excessif , soit momentané , soit habituel , peut devenir nuisible aux personnes délicates & foibles. Cependant , si on ne pouvoit pas se passer d'assaisonnemens forts , il faudroit préférer ceux-ci aux épices.

EPINARS : plante potagere d'un grand usage en cuisine , relâchante , rafraîchissante & diurétique ; le plus sain des légumes , & dont l'usage convient à tous les âges , à tous les tempéramens , & dans toutes les circonstances.

Epinars. (*Crème d'*) Prenez la grosseur de deux bons œufs d'épinars bien cuits , bien égouttés ; demi-quarteron d'amandes douces pilées ; un peu de citron verd , trois ou quatre biscuits d'amandes ameres , du sucre à proportion , chopine de crème , demi-septier de lait , six jaunes d'œufs : mêlez bien

le tout , & le passez à l'étamine dans un plat. Couvrez ce plat d'un couvercle de tourtiere, feu dessus ; laissez jusqu'à ce que votre crème soit prise , & servez chaude ou froide.

Epinars. (Maniere d'apprêter les) Amortissez-les à l'eau bouillante; faites égoutter ; hachez menu ; passez à la casserole avec du bon beurre , sel & poivre , muscade , un peu de purée , ou mieux , de crème douce ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. Si c'est en gras , mettez du lard fondu au lieu de beurre.

On peut aussi accommoder comme dessus. Ajoutez à l'assaisonnement un peu de sucre , de l'écorce de citron , deux macarons pilés , quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. On sert avec croûtons frits.

Epinars. (Potage d') Mettez dans un pot des épinars ; lavez avec de l'eau , beurre , sel , petit bouquet de marjolaine , baume , oignons piqués de cloux ; lorsqu'ils sont à demi-cuits , on y met du sucre , une poignée de raisins secs , des croûtons , ou croûtes séchées au four. Achevez de faire cuire , & dressez sur une soupe coupée à l'ordinaire.

Epinars. (Rissoles d') Faites votre farce d'épinars comme dessus , y ajoutant seulement deux biscuits d'amandes ameres ; faites une abaisse de feuilletage ; coupez-la en petits morceaux ; mettez sur chacun d'eux de votre farce la grosseur d'une petite noix ; recouvrez d'autres petites abaisSES ; soudez-les bien ; faites frire au beurre affiné de belle couleur ; égouttez-les & les dressez ; saupoudrez de sucre , & glacez avec la pelle rouge.

Epinars. (Tourte d') Amortissez-les à l'eau bouillante comme dessus ; faites égoutter , & pilez ensuite dans un mortier avec écorce de citron verd confit , & du sucre ; ajoutez du beurre & un peu de sel ; foncez une tourtiere d'une abaisse defeuilletage ; étendez dessus vos épinars , bien également ; faites un bord , & mettez au four ; quand la tourte

fera cuite , saupoudrez de sucre fin , & glacez avec la pelle rouge.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'épinar est une plante aqueuse , légèrement acide , peu nourrissante , facile à digérer. Son usage fréquent rafraîchit ; donne des sucs doux , légers ; tient le ventre libre. Cet aliment convient fort aux personnes délicates , sédentaires , aux enfans , aux gens âgés , aux convalescens , à tous ceux dont l'estomac est foible. Mais il faut , pour qu'ils soient sains , que les mets que l'on prépare avec cette plante , ne contiennent que peu de beurre ou de jus de viandes. On préférera alors la crème , le bouillon épais ; & il n'y entrera que la quantité de beurre ou de jus de viandes qui est absolument nécessaire.

EPINE-VINETTE. C'est un petit fruit long & cylindrique , qui croît sur un arbrisseau que l'on trouve dans les buissons , les haies & les lieux incultes. Il faut le choisir très-mûr , de belle couleur & d'une aigreur agréable & réjouissante.

Epine-vinette confite au liquide. Choisissez de l'épine-vinette d'un beau rouge , grosse & bien mûre ; sur deux livres , vous ferez cuire deux livres & demie de sucre à la grande plume ; mettez-y l'épine-vinette , & faites-la cuire à grand feu , quatorze ou quinze bouillons ; ôtez-la du feu pour la laisser reposer une heure ; ensuite vous la remettrez sur le feu pour la faire cuire , jusqu'à ce que le syrop ait une bonne consistance , que vous l'ôtez du feu ; quand elle sera à demi-froide , vous la mettrez dans les pots.

Epine-vinette en grappes ou en branches. Ayez de l'épine-vinette grosse & mûre , & de la plus rouge ; ôtez les grappes de dessus le bois , & pesez-en trois livres : faites cuire quatre livres de sucre à la plume , & mettez votre fruit auquel vous ferez prendre dix ou douze bouillons couverts ; ôtez-les ensuite de dessus le feu ; écumez-les proprement

prement ; & laissez - les reposer deux heures ; après quoi, vous les mettrez égoutter sur un clayon , pour les faire sécher sur des ardoises , à l'étuve.

Epine - vinette. (Conserve d') Prenez une livre d'épine - vinette qui soit d'une belle couleur , & que vous égrainez ; mettez-la dans une poêle avec un demi-septier d'eau , & lui faites prendre trois ou quatre bouillons pour la faire fondre ; ensuite passez-la au travers d'un tamis , sur un plat d'argent à part : vous ferez dessécher le marc , & vous la finirez comme la groseille.

Epine-vinette. (Dragées d') Vous mettez à l'étuve, pour la faire sécher, la quantité d'épine-vinette égrainée que vous jugerez à propos ; quand elle aura resté au moins dix jours à l'étuve , & que vous la trouverez assez sèche , vous la mettrez dans des boîtes, dans un endroit sec ; elle se conserve long-tems. Lorsque vous voulez vous en servir pour faire des dragées, vous en mettez dans une poêle à provision, avec du sucre cuit au grand lissé, où vous avez mis un peu de gomme arabique détremée avec de l'eau ; remuez toujours la poêle sur un petit feu , jusqu'à ce que ce sucre gommé se soit attaché après les grains d'épine-vinette ; quand ils seront bien secs , vous y remettrez encore de ce même sucre, pour leur donner une seconde couche , en remuant toujours les anses de la poêle ; lorsque cette seconde couche sera finie comme la première , vous leur donnerez encore cinq ou six couches de la même façon avec du sucre cuit au lissé , sans être gommé comme les deux premières ; lorsque vous jugez que vos dragées sont assez chargées de sucre , vous les menez fortement sur la fin , sans les sauter ; c'est ce qui les lisse : il faut achever de les faire sécher à l'étuve ; quand elles seront bien sèches , vous les conserverez dans un endroit sec , dans des boîtes garnies de papier. Si vous en voulez faire beaucoup à la fois , il faut les faire dans une bassine , comme il se pratique chez les confiseurs , parce

qu'une poêle à provision ne peut servir que pour une livre à la fois.

Epine-vinette. (Gelée d') Vous aurez quatre livres d'épine-vinette , de la plus belle & de la plus rouge ; vous l'éplucherez bien , & vous ferez cuire quatre livres de sucre à perlé , dans lequel vous jetterez votre fruit. Vous le mettrez sur le feu , & le ferez cuire à dix ou douze bouillons ; ensuite vous le ferez reposer deux heures , afin de lui faire reprendre sa couleur vermeille ; vous la remettrez sur le feu , & vous la ferez cuire encore à cinq ou six bouillons : vous mettrez un tamis sur une terrine ; & vous verserez le tout dedans : vous la ferez passer au travers du tamis , avec une spatule , en pressant fortement l'épine-vinette ; puis vous la remettrez sur le feu , & la ferez cuire en gelée de pommes de reinette.

Epine-vinette (Glace d') Prenez une pinte d'eau dans une poêle que vous mettez sur le feu ; quand elle sera chaude , vous y jetterez deux poignées d'épine-vinette d'un beau rouge & bien mûre , que vous ferez bouillir cinq ou six bouillons , avec une livre de sucre ; ensuite vous l'ôtez du feu , & la laissez infuser jusqu'à ce que l'eau ait pris le goût & la couleur de l'épine-vinette , que vous passez dans un tamis bien serré , pour la mettre dans la salboniere & faire prendre à la glace.

Epine-vinette. (Marmelade d') Mettez dans une poêle deux livres d'épine-vinette égrainée , avec deux verres d'eau , que vous faites bouillir sur le feu , pour la faire crever ; ensuite vous la passez au travers d'un tamis , en la pressant fort avec une spatule ; remettez dans la poêle ce que vous avez passé , & faites-le dessécher sur le feu , jusqu'à ce que votre marmelade soit bien épaisse , en la remuant toujours , de crainte qu'elle ne s'attache ; faites cuire trois livres de sucre à la grande plume , & mettez-y la marmelade , pour la bien incorporer avec le sucre ; lorsqu'elle sera bien mêlée , vous la remettrez sur le feu , en la remuant toujours jusqu'à

ce qu'elle soit prête à bouillir, que vous l'ôtez ; quand elle sera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots.

Epine-vinette. (*Pâte d'*) Epluchez deux livres d'épine-vinette, & mettez-les dans une poêle avec un verre d'eau pour les faire fondre ; faites-les égoutter ; & passez-les au tamis : faites-les dessécher, & joignez y une cuillerée ou deux de marmelade de pommes : faites cuire une livre de sucre à la plume ; versez-le sur votre marmelade, en la délayant doucement avec une cuillère : faites-la fremir sur le feu ; écumez-la ; puis dressez-la dans vos moules ou sur des ardoises, pour les mettre à l'étuve, & les finir comme les autres pâtes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le fruit de l'épine-vinette est légèrement acide, rafraîchissant, diurétique, propre à calmer l'ardeur interne, la circulation trop vive du sang, l'effervescence des humeurs & la soif ; il corrige & prévient la putridité.

ESCUBAC : pour faire cette liqueur, le safran de France doit avoir la préférence sur tous les autres. Il nous en vient du Levant ; mais soit que sa délicatesse ne puisse supporter le trajet, soit que la sécheresse du climat où il croît l'ait extrêmement desséché, on nous l'apporte presque toujours en poudre ; & s'il est bon dans le pays d'où il vient, il doit avoir beaucoup perdu de sa vertu ; car il est beaucoup moins propre à l'emploi qu'en font les distillateurs, que celui de France. Le safran, quand il est vieux, brunit. Sa bonne couleur est un jaune rouge ; il a aussi moins d'odeur quand il est vieux. Vous mettrez dans l'alambic du safran, avec un peu de vanille, un peu de quintessence des quatre fruits à écorce, un peu de macis, un peu de cloux de girofle, un peu de graine d'angélique, quelques grains de coriandre, & un peu de chervi, avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous distillerez le tout sur un feu tempéré. Quand

vous aurez tiré vos esprits , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau ; & lorsqu'il sera fondu , vous mêlerez les esprits avec le syrop que vous aurez fait , avec peu d'eau , à cause de la teinture. Pour faire cette teinture , vous ferez bouillir de l'eau , & vous en mettrez une partie dans une terrine , ou un verre , ou quelque'autre vase , selon la quantité que vous voudrez faire de liqueur ; vous mettrez dans cette eau bouillante du safran , & vous le remuerez & le presserez avec une cuillère , afin que la couleur se décharge dans l'eau plus facilement ; & quand votre teinture aura ce coup d'œil foncé qu'il lui faut , vous la coulerez doucement dans la liqueur , & vous y mettrez encore plusieurs fois de cette eau , en remuant toujours , & pressant le safran jusqu'à ce qu'il ne reste plus de couleur au safran. Vous mettrez le tout dans la liqueur , & vous le mêlerez ; après cela , vous la clarifierez. Cette liqueur est la plus difficile à clarifier : on ne peut en venir à bout , qu'en se servant d'une chausse de drap , le plus grossier & le moins serré. Le superfin escubac , qui est blanc , ne diffère du précédent , qu'en ce qu'on met tout le safran dans l'alambic ; mais cette liqueur jaunit en vieillissant ; c'est la seule qui fasse cet effet. Pour l'escubac jaune , dont nous venons de parler , il est fort sujet à déposer ; & sa couleur s'affoiblit. Quand vous voudrez voir si votre escubac est suffisamment coloré , il faut , après que vous l'aurez clarifié , l'essayer dans un verre : vous en verserez donc un peu , & vous rejetterez dans le vase , où sera votre escubac , ce que vous en aurez mis dans le verre. Si la couleur tient au verre , c'est la preuve que votre liqueur est suffisamment colorée. Pour l'escubac simple , ou teinture de safran , vous emploierez quatre pintes d'eau-de-vie , ou l'esprit de quatre pintes d'eau-de-vie ; & pour le syrop , vous ferez fondre quatre livres de sucre , dans trois chopines d'eau , si vous employez

de l'eau-de-vie ; mais si vous employez de l'esprit de vin , vous le ferez fondre dans deux pintes d'eau ; & pour la teinture , vous prendrez trois gros de safran , & une chopine d'eau bouillante. Si vous trouviez que votre liqueur ne fût pas suffisamment colorée , vous pourriez y suppléer , en y mettant un peu de caramel.

ESPRIT-DE-VIN : on appelle *esprit-de-vin simple* , une partie d'eau-de-vie distillée , & de laquelle on a tiré la partie phlegmatique qui lui étoit restée après la première distillation. On appelle *esprit-de-vin rectifié* , cet esprit de vin qu'on repasse une ou deux fois à l'alambic , pour le débarrasser , autant qu'il est possible , de toute la partie phlegmatique qui peut être restée après les distillations précédentes. Enfin on appelle *esprit ardent* celui dans lequel , après plusieurs rectifications , il ne reste plus aucune partie aqueuse ou phlegmatique. L'esprit-de-vin fait la base de toutes les opérations de la distillation des liqueurs ; ainsi il est essentiel de sçavoir le distiller. Selon la définition que nous en avons donnée , il ne faut que distiller une certaine quantité d'eau-de-vie ; mais cette quantité d'esprit-de-vin qu'on en tire , diffère souvent ; elle est toujours relative à la force de l'eau-de-vie qu'on distille. C'est au distillateur à faire attention , lorsque la partie phlegmatique commence à s'enlever ; ce qui s'apperçoit aisément par la couleur blanche qui distingue les phlegmes de la partie spiritueuse. La rectification des esprits étant une opération plus délicate , demande aussi d'être discutée un peu plus profondément. Nous avons dit que rectifier des esprits , c'étoit repasser l'esprit de vin à l'alambic. La méthode la meilleure , dans cette opération , est celle-ci : quand on a tiré l'esprit de vin , ce qui doit être à - peu - près la moitié , ou un peu plus d'eau-de-vie , relativement à sa force , on ôte de l'alambic ce qui y reste , & l'on remet dans la cucurbite la partie distillée , à laquelle on fait la même chose que ci-devant : on

en retire encore la moitié ; on l'essaie en en faisant brûler un peu dans une cuillère ; quand le feu est éteint , on juge par l'eau qui reste , à quel point l'esprit-de-vin est rectifié : si l'on voit qu'il ne soit point encore porté à la perfection où on le souhaite , on procède de même que ci-dessus ; & on le repasse une seconde ou une troisième fois à l'alambic , jusqu'à ce qu'il soit au degré qu'on desire. La rectification des esprits est la plus dangereuse opération de la distillation ; celle par conséquent qu'il faut suivre avec le plus d'attention , tant par rapport à la marchandise , que par rapport à la personne du distillateur. Les autres , quelque conduite qu'elles exigent , ne demandent pas la moitié de ce qu'exige celle-ci. C'est sur-tout ici qu'il faut le plus d'attention à rafraîchir souvent l'alambic , & où la présence d'esprit est le plus nécessaire au fabriquant , s'il veut prévenir des accidens auxquels il est très-difficile de remédier en cette partie. L'esprit-de-vin rectifié , selon la façon que nous venons de dire , s'emploie ordinairement dans les eaux cordiales & celle d'odeurs. La voie la plus sûre est le bain-marie , ou celui de vapeurs pour éviter le danger ; la meilleure , mais la plus longue , est celle de rectifier avec un alambic au serpent.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'esprit-de-vin est beaucoup plus souvent nuisible qu'utile , soit parce qu'il y a peu de gens auxquels il convienne , soit parce que ces mêmes personnes le prennent pur ou en prennent trop. Cette liqueur est échauffante , fortifiante , anti-pu-tride & même calmante ; mais elle coagule tous les fluides de nos corps , à l'exception des urines & de la bile : elle durcit les solides , diminue le diamètre des vaisseaux & leurs orifices. L'usage modéré de l'esprit-de-vin mêlé avec un certaine quantité d'eau & de sucre qui l'adoucit , comme il se trouve dans les ratafias & les autres liqueurs de table , devient salutaire à ceux qui ont

les fibres lâches, molles, qui sont foibles & pâles, qui habitent des lieux humides, & chauds ou marécageux, & dans le tems des épidémies, de maladies putrides, enfin aux personnes vaporeuses, lorsque l'appauvrissement du sang ou le relâchement des fibres sont causes de leurs symptomes nerveux. Ce que je dis ici de l'esprit-de-vin adouci, doit s'appliquer aussi à l'eau-de-vie qui est un esprit ardent, mêlé avec du phlegme ou de l'eau

ESSENCE : on entend par *essence*, dans la distillation, les parties huileuses d'un corps. L'huile essentielle se trouve dans toute sorte de corps, & est un des principes de leurs compositions. On voit effectivement dans toutes les distillations, à l'esprit-de-vin près, ainsi que dans toutes sortes de matières, fruits, fleurs, sur-tout dans les aromates & les épices mises en digestion, furnager sur le phlegme une substance douce & onctueuse; & cette substance est de l'huile; & c'est cette huile que nous appellons *essence*, quand c'est elle que nous voulons extraire spécialement.

ESTRAGON : plante potagere, d'un goût âcre & aromatique qu'on emploie en cuisine, & les sommités, sur tout les plus tendres, dans les fouritures des salades.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante fournit un assaisonnement fort sain; elle augmente l'appetit, facilite la digestion, préserve les humeurs de putridité, ou la corrige; fait périr les vers; est légèrement apéritive & calmante.

ETOURNEAU : oiseau d'un plumage varié, de la grosseur du merle, qui ne vaut rien, s'il n'est gras & bien jeune; encore en fait-on très-peu de cas. Le tems des vendanges est celui où il est de meilleur goût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'étourneau qui est en chair, jeune, gras & tendre, se digere assez facilement, & ne me paroît pas avoir de mauvaises qualités. Cependant nous conseil-

lons de n'en manger que dans l'été, ou au commencement de l'automne ; tems où il vit de raisins & des autres fruits des champs, parce qu'on assure que lorsqu'il manque de ces alimens, il se jette sur les charognes comme le corbeau.

ESTURGEON : grand poisson de mer, qui remonte aussi dans les rivières où il s'engraisse beaucoup. On prétend que celui qui est pris en haute mer, vaut infiniment mieux que celui qu'on prend à la côte, ou dans les rivières.

Esturgeon à la broche. Prenez-en un gros morceau ; piquez-le d'anchois & d'anguilles ; mettez à la broche ; arrosez-le d'une marinade faite de parties égales de bouillon & vinaigre, tranches d'oignons, citron, poivre & sel, & beurre. Servez-le sur le reste de la marinade, lié d'un coulis de poisson ou d'écrevisses, avec deux anchois dedans & quelques capres.

Esturgeon au court-bouillon en maigre. Faites cuire comme le brochet, (voyez *Brochet*,) & servez à sec.

Esturgeon aux croûtons. Coupez par petites tranches, & passez au beurre avec persil, ciboules, échalottes hachées, sel & gros poivre ; retournez pour faire cuire des deux côtés ; mettez ensuite dans une casserole du beurre manié de farine, un verre de vin rouge ; faites bouillir un instant ; mettez-y une pincée de capres hachées ; faites chauffer sans bouillir, & servez garni de croûtons frits.

Esturgeon aux fines herbes. Coupez par tranches d'un doigt d'épaisseur ; mettez avec lard fondu, poivre & sel, fines herbes, persil & ciboules hachés ; laissez prendre goût une heure ou deux ; Panez de mie de pain fine : faites griller & servez à sec sur une serviette, ou avec une sauce hachée piquante, ou une remolade.

Esturgeon en fricandeaux au gras. Piquez-le de menu lard ; farinez-le, & lui faites prendre couleur dans du lard fondu ou sain-doux ; faites cuire

ensuite avec bon jus de bœuf & fines herbes , tranches de citron , truffes , champignons , ris de veau & bon coulis ; dégraissez , & servez avec un filet de verjus.

Esturgeon grillé en gras. Coupez-le par morceaux ; faites cuire dans du vin blanc , lard fondu , sel & poivre , laurier & un peu de lait , à petit feu ; panez les morceaux ; mettez sur le gril ; servez à sec sur une serviette , ou avec une sauce comme aux queues de mouton à la Sainte-Menehould. (Voyez *Queues de mouton.*)

Esturgeon (Haricot d') aux navets. Coupez-le par tranches ; faites cuire à l'eau & au sel ; passez-le au roux ; égouttez-le & jetez dans un coulis ; mettez-y vos navets blanchis & assaisonnés.

Esturgeon (Ragoût d') Vos tranches cuites comme dessus , mettez-les dans un ragoût avec champignons , truffes , morilles , sel & poivre , fines herbes ; & servez garnies de filets d'esturgeon , marinés & frits.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'esturgeon est un poisson de bon goût , & nourrissant ; il doit être jeune & tendre , pour qu'il soit aisé à digérer. Les personnes convalescentes , délicates , ou qui ont l'estomac foible , feront bien de s'en abstenir , ainsi que celles que des raisons de santé tiennent à l'usage du poisson léger.

ETUVÉE : ragoût de poisson , qui se fait dans un chauderon avec beurre , sel , poivre , laurier , oignons piqués de girofle , de bon vin avec un peu d'eau pour en ôter l'âcreté. (Voyez *Carpe.*) L'excès d'assaisonnement seul peut nuire à la santé ; car en lui-même ce ragoût est fort sain.





[F A I]

F A I S A N : oiseau originaire de la Colchide : actuellement la (Mingrélie), naturalisé depuis long-tems dans ce pays-ci. Il est de la grosseur d'un coq, d'un plumage beau & varié, d'un goût exquis.

Faisan à la braise. Foncez une marmite de lard & de tranches de bœuf battus, avec sel, poivre, fines épices, fines herbes, tranches d'oignons, panais & carottes; sur le tout mettez le faisán, & par-dessus même assaisonnement que dessous. Faites cuire à petit feu dessus & dessous. On peut le servir avec un ragoût de foies gras, ou d'huitres, ou d'écrevisses au gras, après l'avoir tiré de sa braise & égoutté. Voyez à l'article des *Ragoûts*.

Faisan à la broche. Plumé & vidé, il se pique de menu lard. On le couvre d'une feuille de papier, & on le met à la broche. Quand il est presque cuit, on ôte le papier, pour lui faire prendre une belle couleur, & se sert avec une sauce au verjus, sel & poivre, ou avec le jus d'orange.

Faisan à la sauce à la carpe. Retroussiez le faisán; couvrez l'estomac d'une barde de lard; faites rôtir à propos. Pendant la cuisson, foncez une casserole de tranches de veau & jambon, oignons, racine de persil & bouquet de fines herbes; ayez une carpe vidée; lavez-la dans une eau seulement; coupez-la par tronçons; mettez le tout sur le feu, pour prendre couleur; mouillez ensuite d'un bon jus de veau & d'un verre de vin de Champagne; ajoutez une gousse d'ail, des champignons & truffes hachés, avec quelques croûtes de pain. Le tout bien cuit, passez à l'étamine, exprimez fortement. Si la sauce n'étoit pas assez bien liée, ajoutez-y un peu de coulis de perdrix; mettez votre faisán sans sa barde, & le laissez faire cinq à six bouillons dans cette sauce. On peut garnir le plat de laitances de carpes blanchies, qu'on met faire un bouillon dans la sauce ci-des-

jus ; & on sert avec du jus d'orange sur le faisan.

Faisan (Entree de) avec différens ragoûts. Faites une farce avec le foie de faisan , persil , ciboules , champignons , truffes , le tout haché menu & manié avec du beurre fin , sel , fines épices ; remplissez-en le corps du faisan ; cousez ; troussiez les pates en long ; faites cuire à la broche ; servez avec ragoûts de truffes , d'olives , d'écrevisses , choux , ou sauce à l'Espagnole , à la Sultane , à l'Italienne. (Voyez *Ragoûts & Sauces.*)

Faisan. (Filets de) Découpez en filets un faisan froid & rôti ; mettez dans une bonne essence de l'échalotte bien hachée ; faites chauffer , sans bouillir , vos filets ; dressez avec une garniture de croûtons frits au beurre ; & mettez un jus d'orange par-dessus.

Faisan. (Pâté chaud de) Prenez de la chair de faisan & de la chair de poularde ; un morceau de cuisse de veau bien tendre ; hachez le tout avec persil , ciboules , champignons , mousserons , quelques ris de veau , jambon cuit , & lard crud , fines herbes ; assaisonnez de sel , poivre & fines épices ; formez un bon godiveau ; faites une pâte un peu forte , & formez-en deux abaisses , si vous voulez votre pâté couvert dessus & dessous. Quand il sera cuit , dégraissez-le , & y mettez un bon coulis de champignons.

Faisan. (Pâté froid de) Troussiez proprement vos faisans ; cassez-leur les os , & les piquez de gros lard & jambon ; assaisonnez de fines herbes , persil , ciboules & épices ; dressez sur une abaisse ordinaire foncée de bardes de lard , lard pilé & beurre frais , avec laurier , sel , poivre , fines herbes & épices ; couvrez & faites cuire selon le volume & le degré de chaleur du four.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le faisan jeune , tendre , & suffisamment attendu , est un manger délicat , de bon goût , & aisé à digérer. Il convient même à tout le monde : peut-être en doit-on excepter les personnes sujettes aux maladies qui viennent de la putridité des humeurs , au

scorbut, aux dévoiemens, à cause de la qualité que prend la chair de cet oiseau quand on le garde long-tems pour le rendre meilleur au goût ; ce qu'on appelle le laisser *faisander*.

FAON : le petit du daim ou du cerf ; se sert comme le daim, pour rôti, si ce n'est que la marinade qu'il faut lui faire ne doit pas être si forte. On sert aussi pour grande entrée la cuisse du faon avec partie de la croupe, moitié piquée, moitié panée, garnie de petits pâtés, avec une poivrade par-dessus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les faons sont, le plus souvent, des viandes nourrissantes & aisées à digérer pour les gens qui ont un bon estomac, & se portent très-bien. Les personnes délicates, & celles dont l'estomac est foible, ne doivent pas en manger.

FARCE : se dit des viandes, ou poissons, ou herbes hachées pour en farcir les volailles, ou autres viandes, tant en gras qu'en maigre. On donnera aux divers articles les farces qui leur conviennent.

Farce de poisson. Vous habillez & desossez des brochets, carpes, anguilles, barbeaux & autres poissons que vous hachez ensemble & bien menu. On joint à ce hachis une omelette pas trop cuite, des champignons, des truffes, persil & ciboules, une mie de pain trempée dans du lait, un peu de beurre & des jaunes d'œufs. On hache le tout qu'on mêle avec le poisson haché ; on en fait une farce qu'on assaisonne de sel, poivre, épices ; on la fait cuire pour la servir seule, ou pour en farcir des soles, des carpes sur l'arrête. On en fait aussi de petites andouillettes ; on en farcit des choux, des croquets, des pigeons & tout autre chose.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les farces étant des chairs hachées, qui s'avalent sans qu'on ait pu les mâcher assez pour les bien broyer & les humecter de salive, sont moins saines que les alimens qui ne descendent dans l'estomac qu'après avoir reçu ces préparations impor-

tantes. Elles deviennent encore plus certainement nuisibles quand il y entre des chairs dures ou coriaces, ou de toute autre mauvaise qualité.

FASÉOLE ou **HARICOT**: légume très-connu. (Voyez *Haricot*.)

FENOUIL: plante potagere connue. La graine est d'un grand usage dans la distillation des liqueurs, à cause de son goût aromatique. Quelques personnes mettent des sommités de fenouil en salade.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le fenouil est une plante aromatique, échauffante, stomachique, apéritive, qui ne peut que rendre plus sains les alimens où elle entre.

FENOUILLETTE ou **EAU DE FENOUIL**. L'eau de fenouillette a beaucoup de rapport avec celle d'anis; & il n'y a que les connoisseurs qui sçachent véritablement la distinguer: celle-là a un petit goût sec & sauvage, qui ne déplaît pas: elle a paillé, dans ses jours de mode, pour une des meilleures liqueurs: ce goût anisé & sauvage fait une espèce de goût mitoyen qui a son mérite. L'eau de fenouillette, faite en liqueur double, tient encore son rang parmi les bonnes liqueurs. C'est enfin de toutes les liqueurs faites de grains, la meilleure & la plus estimée, & qui se soutient le mieux. Pour faire de bonne liqueur en cette graine, il faut la connoître & la bien choisir; la différence qu'il y a d'elle à l'anis, c'est qu'elle est un peu courbée, & plus cannelée que celle de l'anis: la meilleure est celle qui est la plus blanche; la jaune ne vaut rien: la bonne est d'un jaune pâle; celle qui n'a pas cette couleur, est vieille, ou a souffert sur la plante: elle a moins de qualités, rend moins à la distillation, & souvent a un mauvais goût. Quand donc vous aurez choisi votre fenouil, vous en prendrez la quantité portée par vos recettes, selon ce que vous voudrez faire de liqueur: vous pourrez, si vous voulez, le piler; son goût se développera mieux, & son parfum sera plus considérable. Vous garderez ainsi votre alambic; vous mettrez votre fe-

fenouil pilé , avec de l'eau & de l'eau-de-vie en quantité raisonnable : ensuite vous mettrez votre alambic , ainsi garni , sur un feu tempéré. Vous tirerez vos esprits purs , c'est-à-dire , sans y laisser les phlegmes , parce que le fenouil est de toutes les graines , celle qui prend plus facilement le goût d'empyreume. Quand vos esprits seront tirés , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & quand il sera fondu , vous mettrez votre esprit-de-vin distillé dans ce syrop ; vous remuerez bien le tout pour le mêler ; & vous le passerez à la chausse. Pour six pintes d'eau de fenouillette , vous prendrez trois pintes d'une chopine d'eau-de-vie , deux onces de fenouil ; vous mettrez le tout dans l'alambic , en y joignant une chopine d'eau ; & vous prendrez , pour faire le syrop , une livre de sucre , & trois pintes d'eau.

FÈVES : légume connu & d'un grand usage. On les mange en verd & sèches ; mais on ne fait guères usage des fèves sèches que dans les campagnes.

Fèves vertes à la crème. Choisissez-les tendres ; dérobez-les ; passez-les à la casserole avec du bon beurre à demi-roux , sel , persil haché , un peu de sarriette & quelques ciboules entières ; mouillez-les d'eau ou de bouillon suffisamment pour les faire cuire. Quand elles sont cuites , mettez-y de la crème fraîche , & servez avec un peu de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les fèves sont un aliment nourrissant , plus aisé à digérer quand elles sont vertes , que lorsqu'elles sont sèches. Comme elles contiennent beaucoup d'air , elles occasionnent des vents , principalement quand on n'en fait pas une bonne digestion. Les personnes convalescentes , délicates , & dont l'estomac n'est pas fort , doivent s'en abstenir , & sur-tout de celles qui sont sèches.

FEUILLETAGE : se dit de la pâte mariée avec du beurre , de telle sorte qu'elle se leve par feuillets.

FEUILLANTINE. Faites deux abaisses de pâte

Êne feuilletée , que vous façonnez de même que pour une tourte. Prenez de la crème de pâtissier avec de la mie de pain , ou du biscuit en poudre , un peu de raisin de Corinthe & de cannelle , du sucre , & quelques gouttes de jus de citron ; garnissez votre abaisse de dessous ; couvrez & mettez au four. *Autrement* ; mettez une crème de pistaches dans votre premiere abaisse ; couvrez d'une seconde ; mettez au four. *Autrement* ; garnissez vos abaisses d'une crème de franchipane froide ; mettez au four. Quand vos feillantines seront cuites , glacez-les avec du sucre en poudre avec la pelle rouge. On peut aussi les enjoliver avec de la petite nonpareille.

FIGUES : fruit connu. L'arbre qui le porte , en donne en été & en automne. Celles d'été mûrissent rarement ; celles d'automne viennent en maturité. On les sert avec de la glace bien nette pour hors-d'œuvre & au dessert.

Figues sèches ou liquides. On prend des figues à demi-mûres ; on les pique du côté de la queue , & on les passe à l'eau bouillante quinze ou seize bouillons. Il faut les couvrir , ensuite les laisser refroidir à moitié dans cette eau ; après quoi , vous les tirez & les passez à l'eau fraîche ; vous les mettez égoutter sur un tamis ; & sur quatre livres de fruits , vous faites cuire quatre livres de sucre à perlé , & vous y mettez votre fruit. Il faut leur faire prendre ensuite trois ou quatre bouillons couverts , les ôter de dessus le feu , les biens écumer , & les mettre dans une terrine à l'étuve , pour y passer la nuit ; le lendemain , égouttez le syrop sans retirer le fruit de la terrine ; faites leur prendre dix ou douze bouillons , & rejetez-les sur votre fruit , après l'avoir écumé ; un jour après , vous faites la même chose , & vous les achevez à syrop de garde pour le liquide. Si vous les voulez au sec , mettez-les égoutter ; & arrangez-les sur des ardoises ou feuilles de fer-blanc , la queue en haut , en les poudrant d'un peu de sucre fin , & les met-

tant sécher à l'étuve comme la poire de roufflet.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les figues sont un fruit très-sain, adoucissant, nourrissant, aisé à digérer. Il y a peu de personnes à qui elles ne conviennent.

FILETS : se dit de certaines parties de viandes grasses, prises le long de l'échine, ou de viandes coupées en façon de lanieres, soit de volailles, gibier, venaison ou viande de boucherie, comme bœuf, veau, mouton, cochon, &c.

Filets d'aloyau à la cendre. Prenez-le grand; parez-le & le coupez en deux. Foncez une casserole de veau, jambon, persil, ciboules, champignons hachés, lard fondu; mettez dessus votre filet; couvrez-les de bardes de lard; faites cuire à petit feu à la braise; assaisonnez légèrement de sel & poivre. Lorsqu'il est cuit, mettez dans sa sauce une cuiller à ragoût de coulis; mettez sur le feu pour dégraisser, passez la sauce au tamis, versez sur votre filet avec un jus de citron.

Filets de bœuf aux concombres. Bardé de lard & enveloppé de papier, faites rôtir. Cuit, coupez-le par tranches minces, & servez avec un ragoût de concombres.

Filets de bœuf. (Autre maniere d'apprêter les) Piquez-les de filets de bœuf; marinez-les avec vinaigre, sel, poivre, girofle, thym, oignons; mettez les cuire doucement à la broche. Quand ils sont cuits, mettez-les dans un bon jus avec des truffes, & garnissez de pigeons marinés ou de fricandeaux.

Filets de dindons à la sauce-robert. Faites un petit roux avec du beurre & de la farine; mettez dans ce roux de l'oignon haché; mouillez-le de bon bouillon; dégraissez ensuite, assaisonnez de bon goût; & quand vous serez prêt à servir, délayez dans la sauce une bonne cuillerée de moutarde. Les filets de merlans levés & frits, se servent avec la même sauce.

Filets de dindons à l'Italienne. Coupez par filets un dindonneau cuit à la broche, & faites-les réchauffer

fer sans bouillir, dans une sauce à l'Italienne. (Voyez à l'article *Sauce*.)

Filets de grosse viande à la Sultane. Prenez un filet d'aloyau ou de mouton; ôtez-en les parties filandreuses; applatissez-le avec le plat d'un couperet en le battant; étendez dessus une farce de volaille cuite, mais mince; ajoutez un foie gras, un ris de veau blanchi, champignons, cornichons; coupez en dés assaisonnés de sel, poivre, épices d'un bon goût; hachez des fines herbes; mettez un peu d'huile fine; maniez le tout ensemble, & mettez par-dessus votre farce. Roulez votre filet; enveloppez-le d'une barde de lard & d'une feuille de papier; mettez à la broche; & quand il sera cuit, servez avec une *sauce à la Sultane*.

Filets de lapereaux en caisse. Habillez des lapereaux; levez les filets; foncez une caisse d'argent d'une farce à volonté; arrangez dessus vos filets; recouvrez d'une mince farce & de mie de pain; faites cuire au four pas trop chaud, mettant dessus une feuille de papier, pour que la farce ne se colore pas trop; dégraissez & mettez dessus une bonne essence de jambon avec du jus d'orange.

Filets de lièvre à la Czarienne. Levez les filets & la chair des cuisses d'un levraut; faites-les mariner avec sel, gros poivre, huile fine, ail, persil, ciboule hachées; lorsqu'ils auront pris le goût, enfilez-les dans de petites brochettes; mettez-les sur le gril, & les arrosez de leur marinade. Servez-les ensuite avec une sauce piquante.

Filets de lièvre avec une poivrade. Coupez les filets d'un levraut cuit à la broche & froid; écrasez-en le foie avec une cuillier, & le délayez avec du vinaigre; mettez ces filets dans une poivrade; faites chauffer sans bouillir. Ajoutez-y votre foie délayé, & servez.

Filets de mouton à la paysanne. Prenez un gigot de mouton mortifié; mettez à la broche; quand il sera cuit & refroidi, coupez-le par filets; faites

filer une tranche de jambon dans une casserole couverte sur un petit feu ; mouillez ensuite de jus & de bouillon par égales parties. Mettez chauffer dans cette sauce vos filets sans bouillir.

Filets de mouton au gratin. Mettez à la broche un carré de mouton bien paré ; coupez-le par filets ; lorsqu'il sera refroidi , mettez-le dans une bonne essence ; faites cuire des foies gras hachés avec persil , ciboules , champignons , lard rapé ; liez la sauce avec des jaunes d'œufs ; laissez cuire , jusqu'à ce que vos foies s'attachent ; égouttez ; dressez votre hachi dans un plat , vos filets par-dessus.

Filets aux concombres. Coupez les concombres en filets minces , & les faites mariner avec sel , girofle , oignons , & un peu de basilic ; laissez-les bien égoutter : faites-les mitonner ensuite avec autant de jus que de coulis , bouquet de fines herbes , champignons entiers : faites-y chauffer vos filets sans bouillir ; servez avec un jus de citron , sur-tout si ce sont des filets de veau qu'on apprête de même. Le mouton peut se passer de citron.

Filets de mouton aux épinars. Prenez un grand carré de mouton ; levez-en les filets , piquez-les , & les faites cuire & glacer comme des fricandeaux ; faites blanchir des épinars ; pressez-les ; passez-les au beurre avec une tranche de jambon ; mouillez de bouillon & coulis assaisonnés de bon goût ; servez à sauce courte vos filets par-dessus.

Filets de porc frais aux oignons. Prenez une échinée de porc frais rôti de la veille ou du jour , mais froide ; coupez-la par filets que vous ferez blanchir & cuire dans du bouillon de petits oignons , & qu'on mettra ensuite dans une bonne essence avec un peu de moutarde ; faites-y chauffer les filets , sans bouillir.

Filets de poularde à la crème. Passez un peu de lard dans une casserole avec persil & un peu de farine , champignons , tranches de truffes , fines herbes en bouquet , bon bouillon , & assaisonnement.

Mettez vos filets chauffer dans cette sauce ; & avant de servir , liez-la avec deux jaunes d'œufs délayés dans la crème.

Filets de poularde aux pistaches. Vos filets levés, mettez-les dans une bonne essence de jambon ; ajoutez une poignée de pistaches épluchées & égouttées ; faites chauffer sans bouillir.

Filets de brochet aux montans. Coupez un brochet par filets sans écailler ; si c'est en gras , faites cuire dans une bonne braîse ; si c'est au maigre , dans un court-bouillon. Quand ils sont cuits , levez la peau , dressez & servez autour un ragoût de montans. (Voyez à l'article *Ragoût.*)

Filets de poissons à l'Italienne. Levez des filets de différens poissons de la longueur du doigt , & de deux doigts d'épaisseur ; faites-les mitonner avec de bonne huile , un jus de citron , un verre de vin blanc , persil , ciboules , échalottes , ails hachés , basilic , sel , poivre ; mettez-les égoutter ; dressez & mettez dessus une sauce hachée , légère & pointue.

Filets de poissons en caisse. Foncez une caisse avec une farce , soit de brochet ou de carpe ; mettez un morceau de beurre avec persil , ciboules , champignons hachés ; & liez de six jaunes d'œufs avec de la mie de pain trempée dans la crème ; assaisonnez de bon goût ; mettez vos filets de poisson par-dessus , & recouvrez de la même farce ; saupoudrez de mie de pain , & faites cuire au four ; couvrez d'une feuille de papier ; dégraissez ensuite , & servez avec une essence maigre.

Filets de poissons frits. Prenez les filets de tel poisson que vous voudrez ; faites-les mariner avec sel , poivre & vinaigre ; essuyez & les farinez ; faites frire , & servez garnis de persil frit.

Filets de sanglier à la poivrade : cuit , froid & coupé comme dessus ; mettez les filets dans une poivrade ; passez ensuite à feu doux quelques racines , une tranche de jambon , un peu de beurre que vous mouillerez d'un peu de bouillon au bout d'une demi-heure : ajoutez vinaigre , sel & poivre ; laissez

mitonner le tout une bonne heure ; liez d'un peu de coulis ; passez la sauce au tamis ; faites échauffer dedans vos filets sans bouillir.

Filets de saumon au vin de Champagne. Prenez des tranches de saumon ; ôtez la peau & la grosse arrête ; coupez en filets ; assaisonnez-les dans la casserole avec sel , poivre , oignon piqué de girofle , bouquet de fines herbes , demi-feuille de laurier , persil ; rapure de pain & beurre frais , demi-bouteille de vin de Champagne , ou bon vin blanc , champignons , mousserons ; faites cuire à feu vif ; la sauce suffisamment réduite , liez d'un coulis d'écrevisses.

Filets de saumon aux fines herbes. Prenez des filets comme ci-dessus ; foncez un plat de beurre frais , sel , poivre , muscade , fines herbes , ciboules entières & persil haché ; arrangez les filets dessus , & assaisonnez comme dessous ; faites fondre du beurre pour les arroser ; panez-les ; faites cuire au four ou entre deux tourtières , feu dessus & dessous , & faites une sauce comme il suit. Pelez des truffes vertes ; coupez-les par tranches , & passez-les à la casserole avec du beurre frais ; mouillez de bouillon de poisson ; laissez mitonner à petit feu ; assaisonnez de sel , poivre & fines herbes en bouquet ; la sauce faite , liez d'un coulis au roux ; qu'elle ait de la pointe. (Voyez Coulis.)

Filets de soles à l'Espagnole. Faites frire les soles ; levez les filets ; dressez-les & mettez dessus une sauce à l'Espagnole. (Voyez Sauces.) Faites-les bouillir doucement dans une partie de la sauce pour leur en faire prendre le goût ; & au moment de servir , versez le reste dessus , & servez avec un jus de citron.

Filets de tanches marinés. Videz vos tanches , coupez la tête ; fendez le corps en deux ; découpez les parties en filets ; arrangez-les dans un plat avec sel , poivre , ciboules entières , persil & oignons coupés par tranches , feuille de laurier , basilic , girofle & vinaigre ; mêlez bien le tout ; laissez mariner deux bonnes heures ; tirez-les ensuite ; essuyez

& farinez ; faites frire de belle couleur avec du beurre affiné , & servez garnies de persil frit. Les filets de vive se servent de même.

Filets de truites à la Lyonnaise. Ecaillez vos truites ; levez les filets le plus gros qu'il se pourra ; mettez-les dans une casserole avec des truffes en filets , persil haché , bouquet de fines herbes , morceau de beurre manié de farine , demi-bouteille de vin de Champagne , un peu d'ail haché , sel , poivre , un peu de bouillon. Faites cuire un quart d'heure à gros bouillons ; la sauce presque réduite , servez chaud.

Filets de turbot à la Béchamel. Prenez du turbot cuit au court-bouillon blanc & refroidi ; coupez-le en filets ; faites bouillir une pinte de crème , & la remuez jusqu'à ce qu'elle soit réduite au quart ; faites chauffer vos filets dans cette crème ; & avant de servir , assaisonnez d'un peu de sel & de gros poivre.

Filets de poisson en salade. On peut servir en salade les filets des poissons ci-après :

Filets d'anchois & sardines.

de barbues fraîches.

d'éperlans.

de merlans.

de soles.

de thon frais ou mariné.

de turbots frais.

de vives.

A plusieurs filets de poissons , on fait une sauce à la remolade , composée de persil , ciboules & anchois , capres hachées avec sel , poivre , muscade , huile , vinaigre , qu'on verse dessus les filets.

FLAMBER : se dit , en cuisine , des oiseaux ou volaille qu'on fait passer sur la flamme , pour brûler ce duvet fin qu'on ne peut ôter en les plumant. Il se dit encore d'une viande sur laquelle on peut distiller du lard brûlant pour la pénétrer davantage & la colorer.

FLAMMICHE : espece de pâtisserie qu'on fait comme il suit. Prenez une livre & demie de fromage :

gras un peu salé & apprêté depuis dix ou douze jours ; maniez-le bien sur une table avec les mains , jusqu'à ce qu'il soit en pâte & sans grumeaux. Ajoûtez-y autant de beurre frais , du sel , & huit ou dix œufs ; étendez le tout sur une table ; versez-y un verre d'eau ou de lait , pour rendre cette farce plus liquide , & comme des œufs battus. Prenez ensuite quatre litrons de fleur de farine ; mettez-en les deux tiers sur votre farce ; mêlez bien le tout ; poudrez-la du litron restant que vous y mêlerez , à la réserve de deux poignées ; votre pâte bien liée , poudrez-la de nouveau , & la remaniez doucement deux ou trois fois dans l'espace d'un demi-quart d'heure , en l'étendant & la remettant en masse. Laissez-la reposer un autre demi-quart d'heure ; roulez-la ensuite en long , & coupez-la par morceaux selon la grosseur dont vous voudrez faire vos flammiches auxquelles vous ne donnerez que deux travers de doigt d'épaisseur ; mettez-les sur du papier graissé de beurre frais ; façonnez les bords , & mettez au four ; une demi-heure suffit. Le four doit être bien clos , & il faut avoir attention qu'elles ne brûlent point.

FLAN : sorte de pâtisserie qu'on fait avec de la crème cuite. Cette sorte de pâtisserie ressemble si fort aux tartes à la crème & autres , qu'on renvoie au mot *Tarte* pour cet objet.

FLANCHET : partie du bas-bout du bœuf près les cuisses , faisant partie de la sur-longe.

FLEZ : poisson de mer qui vient dans l'eau douce. Il est meilleur , pêché en mer. On le fait cuire au vin blanc avec un peu de sel & de fines herbes. On le fait frire comme les limandes , dont ils sont une espèce ; mais comme ils prennent beaucoup de friture , ils sont indigestes. Ils sont plus sains , rôtis & accommodés à la sauce blanche.

FOIE : viscere , qui , dans les animaux , est destiné à séparer la bile du sang. Ceux des volailles & du veau sont d'une digestion assez facile ; mais ceux des quadrupèdes , sur-tout s'ils sont déjà vieux ,

sont d'une substance compacte , & un très-mauvais aliment.

Foies gras à la braise. Saupoudrez vos foies de sel menu , poivre & fines herbes ; enveloppez-les d'une barde de lard & d'une feuille de papier un peu mouillé ; ficelez-les & les mettez entre deux braises , cuire à petit feu. Servez chaud avec du bon jus.

Foies gras à la crépine. Prenez les plus maigres de vos foies gras ; hachez-les avec du lard blanchi , un peu de graisse & de moëlle , truffes , champignons , ris de veau , persil , ciboules & jambon cuit , & liez le tout d'un jaune d'œuf ; coupez de la crépine par morceaux , selon la grosseur de vos foies ; mettez de votre farce sur cette crépine , ensuite un foie gras ; recouvrez de farce , & que le tout soit bien renfermé dans la crépine ; ajustez vos foies dans du papier pour les mettre sur le gril , ou mieux , dans une tourtiere , pour les mettre au four ; ensuite dépecez vos crépines. Servez avec un peu de jus chaud , poivre , sel & jus d'orange.

Foies gras. (Autre crépine de) Mettez des foies gras dans une tourtiere avec des bardes de lard dessous ; assaisonnez de sel , poivre , & recouvrez de bardes ; faites cuire au four ou au foyer , feu dessus & dessous , sans les laisser sécher. Faites un ragoût de champignons ; (voyez *Champignons* ;) tirez vos foies à sec ; faites-les mitonner dans ce ragoût , & servez chaud. On peut aussi les paner & les faire cuire au four , comme dessus , & les servir avec de bon jus & du jus d'orange.

Foies gras à l'Espagnole. Embrochez vos foies ; bardez de lard cuit. Servez avec une sauce à l'Espagnole. (Voyez *Sauces* .)

Foies gras au jambon. Coupez du jambon fort menu ; passez-le au roux avec vos foies , une ciboule & du persil hachés fin ; faites cuire à petit feu dans une tourtiere au four ou au foyer , feu dessus & dessous ; assaisonnez de bon goût , &

mettez une tranche de citron. Servez avec du bon jus.

Foies gras en rôtie. Passez-les d'abord à la poêle ; hachez-les ensuite avec du lard , quelques champignons , fines herbes , sel & poivre ; faites-en des rôties que vous ferez cuire à petit feu dans une tourtière.

Foies gras. (Ragoût de) Faites blanchir vos foies ; passez des champignons coupés en dés avec un bouquet ; mouillez de bouillon & de coulis ; mettez vos foies entiers ; faites-les bouillir quelques bouillons , & servez avec un jus de citron.

Foies gras. (Tourte de) Faites une abaisse de demi-feuilletage ; foncez-en une tourtière ; mettez du lard ratissé , avec sel , poivre , fines épices & fines herbes ; arrangez-y vos foies gras avec champignons , crêtes , truffes vertes & mousserons , bouquet au milieu ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau battues & minces , & bardes de lard , & par-dessus tout une seconde abaisse ; dorez d'un jaune d'œuf , & mettez au four ; ôtez ensuite le veau & le lard ; dégraissez & servez avec une essence de jambon.

Foie de veau à la braise. Piquez votre foie de gros lard bien assaisonné ; garnissez le fond de votre marmite de bardes de lard & tranches de bœuf minces , sel , poivre , fines herbes , épices , tranches d'oignon , carottes & panais , persil haché & ciboules entières ; mettez votre foie ; couvrez comme dessous ; faites cuire , feu dessus & dessous , mais doucement. Servez avec un ragoût de ris de veau par-dessus. (Voyez *Ragoût.*) On peut encore le servir avec une sauce hachée , (voyez *Sauce,*) ou avec un ragoût de chicorée ou de concombres. (Voyez les articles respectifs.)

Foie de veau à la broche. Prenez un foie de veau bien blond ; piquez de petit lard ; mettez-le à la broche , & faites cuire à petit feu. Servez avec une poivrade , ou au jus de bon goût.

Foie de veau à la Lyonoise. Coupez le foie par

tranches ; assaïsonnez de sel & poivre ; farinez-les ; passez à la poêle avec du beurre chaud , & retournez de tems à autre. Sur la fin de la cuisson , mettez persil haché , filet de vinaigre , essence de jambon. Dressez & servez.

Foie de veau à l'étuvée. Faites cuire votre foie ; coupez par tranche comme à la Lyonnaise. Quand il est cuit , faites cuire à la même poêle persil , ciboules , échalottes , ail hachés dans du beurre ; mettez une pincée de farine ; mouillez le tout d'un demi-septier de vin ; faites bouillir un instant la sauce ; servez dedans vos tranches de foie avec un filet de vinaigre.

Foie de veau à l'Italienne. Prenez un foie bien blond ; coupez-le par tranches minces ; foncez une casserole d'huile fine , lard fondu , persil , ciboules , champignons hachés , sel , gros poivre ; mettez dessus un lit de tranches , par-dessus un pareil assaisonnement , & ainsi de suite , finissant par l'assaisonnement ; couvrez le tout de bardes de lard , & faites cuire à petit feu. Votre foie cuit , retirez les tranches une à une ; dressez-les dans un plat avec une sauce à l'Italienne. Passez des champignons hachés , pointe d'ail , bouquet à l'huile ; mouillez de bouillon , demi-septier de vin blanc ; faites cuire la sauce ; dégraissez & servez dedans votre foie avec un jus de citron.

Foie de veau au jambon. Cuit à la braïse comme dessus , coupez du jambon par petites tranches ; faites-le frire dans une casserole. Lorsqu'il commence à s'attacher , mouillez-le de bon jus , & le faites un peu cuire ; liez-le ensuite d'un coulis de perdrix ou de coulis ordinaire ; servez votre foie garni de vos tranches de jambon , la sauce par-dessus.

Foie de veau. (Ragoût de) Lardez de gros lard avec sel , poivre , & mettez dans une terrine votre foie sans eau ; mettez sur un feu très-doux. A mesure qu'il sue , augmentez le feu ; à la moitié de la cuisson , mettez un verre de vin , & laissez bouil-

lir jusqu'à parfaire cuisson. Servez chaud, ou coupez-le par tranches, & servez froid pour entrée.

FRAISES. On en distingue de deux sortes; les *domestiques*, qu'on cultive dans les jardins, & les *sauvages*, qui croissent sans culture dans les bois. Les premières sont les plus estimées, & ont plus d'odeur; les autres ont assez souvent un goût un peu âpre, sans doute, parce que l'ombre des arbres les a empêché de sentir l'action des rayons du soleil. Il y en a aussi de rouges & de blanches; mais les qualités des unes & des autres sont les mêmes. Il faut les choisir grosses, bien nourries, mûres, pleines de suc, de bonne odeur, & d'un goût doux & vineux.

Fraises au caramel. Mettez dans une poêle un quarteron de sucre, ou une demi-livre, suivant la quantité de fraises que vous voulez faire, avec un peu d'eau; faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit au caramel, d'une belle couleur de cannelle; retirez-le de dessus le feu, pour le mettre sur de la cendre chaude, & empêcher qu'il ne se prenne; trempez-y de grosses fraises, en les tenant par la queue; mettez-les à mesure sur une feuille de cuivre, frotée légèrement de bonne huile d'olive. Vous les dresserez ensuite comme vous le jugerez à propos.

Fraises. (Cannelons glacés de) Ecrasez dans une terrine deux livres de bonnes fraises bien mûres, avec une demi-livre de groseilles rouges; mettez-y une pinte d'eau, avec une livre de sucre; laissez infuser le tout ensemble une bonne demi-heure; & passez-le ensuite dans un tamis; mettez-le dans une salbotière pour faire prendre à la glace; lorsque votre glace sera prise, vous la travaillerez, & la mettrez dans les moules à cannelons; vous les remettrez à la glace, après les avoir enveloppés de papier; lorsque vous serez prêt à servir, vous aurez de l'eau chaude dans un chaudron ou une marmite; trempez-y les moules seulement pour que les cannelons quittent le moule; vous les

aiderez à sortir en donnant un coup par le bout avec le plat de la main, en les présentant sur une assiette.

Fraïses. (Compôte de) Ayez de belles fraïses, point trop mûres, que vous épluchez & lavez; faites-les égoutter sur un tamis; mettez dans une poêle une demi-livre de sucre, avec un peu d'eau, & faites-les cuire à la grande plume. Vous connoîtrez sa cuisson, en soufflant au travers de l'écumoire qui ait trempé dans le sucre; s'il s'envole comme de la plume, jetez-y les fraïses, & descendez-les de dessus le feu. Laissez-les reposer un peu de tems dans le sucre, en les remuant doucement avec la poêle; ensuite vous leur ferez faire un petit bouillon, & vous les retirerez promptement, si les fraïses vouloient se lâcher, & ne point rester entières; quand elles seront à moitié froides, vous les dresserez dans le compotier.

Fraïses. (Crème de) Ayez une pinte de bonne crème que vous mettez dans une poêle, avec un quarteron de sucre; faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié; vous prenez deux bonnes poignées de fraïses épluchées & lavées, que vous pilez dans un mortier. Délayez-les dans la crème; lorsqu'elle est à moitié froide, vous y mêlez, gros comme un pois, de présure; passez tout de suite votre crème dans une serviette, pour la mettre dans le compôtier que vous devez servir; mettez ce compôtier à l'étuve, pour faire prendre la crème; lorsqu'elle sera prise, vous la mettrez rafraîchir sur de la glace.

Fraïses en chemise. Fouettez un blanc d'œuf; prenez-en un peu de mouffe, suivant la quantité de fraïses que vous voulez faire; passez-les dans cette mouffe, & roulez-les dans du sucre fin; vous les mettrez à mesure sur une feuille de papier blanc, placée sur un tamis; ferrez-les à l'étuve; que la chaleur en soit très-douce.

Fraïses. (Fromage glacé de) Prenez un panier de fraïses, que vous épluchez, & écrasez bien;

vous les mêlerez ensuite avec une pinte de crème & trois quarterons de sucre ; laissez le tout ensemble pendant une heure , & vous le passerez au tamis ; mettez votre crème dans une salbotiere , pour la faire prendre à la glace. Lorsqu'elle sera prise , vous la travaillerez comme les glaces ; ensuite vous la retirerez de la salbotiere pour la mettre dans le moule à fromage , que vous remettrez à la glace pour le soutenir , jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir. Vous aurez soin de tenir de l'eau chaude dans un chaudron , pour en fonder votre moule jusqu'à la hauteur du fromage , afin qu'il quitte le moule aisément. Vous renverserez votre compôtier ou assiette sur le moule , & le renverserez dessus.

Fraîses. (Glace de) Pour faire trois demi-septiers de glace de fraîses , vous prenez une demi-livre de fraîses , avec un demi-quarteron de groseilles rouges , que vous écrasez ensemble dans une terrine ; ajoutez-y une demi-livre de sucre , avec une chopine d'eau ; laissez infuser le tout ensemble l'espace d'un quart d'heure ; passez-le ensuite plusieurs fois à la chausse ; si votre eau n'est point claire la première fois , vous la verserez dans une terrine , jusqu'à ce que vous la mettiez à la glace.

Fraîses. (Marmelade de) Faites cuire à la grande plume deux livres de sucre ; en le retirant du feu , mettez-y une livre de bonnes fraîses pilées que vous aurez passées au travers d'une étamine , en les barrant avec une cuillère de bois , jusqu'à ce que le tout soit passé ; mêlez bien les fraîses avec le sucre ; vous mettez votre marmelade dans des pots , & ne la couvrirez que lorsqu'elle sera froide.

Fraîses. (Massépains de) Echaudez une livre d'amandes douces , que vous mettez égoutter pour les piler très-fin dans un mortier ; lorsqu'elles sont bien pilées , vous mettez deux poignées de fraîses lavées & bien égouttées , que vous repilez encore jusqu'à ce que les fraîses soient incorporées avec les

amandes. Vous avez une livre de sucre cuit à la plume, que vous mêlez avec les amandes & les fraises; mettez le tout dans une poêle sur un feu très-doux, pour faire dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'elle quitte la poêle; retirez-la pour la mettre sur une feuille, pour la laisser refroidir. Lorsqu'elle sera froide, vous la mettrez dans le mortier avec trois blancs d'œufs frais. Repilez encore cette pâte l'espace d'un bon quart d'heure, en y ajoutant un peu de sucre fin en la pilant; dressez ensuite les massépains de la grosseur & figure que vous jugerez à propos; faites-les cuire dans un four doux.

Fraises. (Massépains glacés de) Prenez une demi-livre d'amandes douces, que vous échaudez & pilez très-fin dans un mortier; il faut y mettre en plusieurs fois, en les pilant, un blanc d'œuf, & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile. Vous avez dans une poêle une demi-livre de sucre cuit à la plume; mettez-y les amandes pilées pour les faire dessécher sur un feu doux, jusqu'à ce qu'elles quittent la poêle; retirez-les ensuite pour les mettre refroidir; lorsqu'elles sont froides, remettez cette pâte dans le mortier pour la repiler, en y ajoutant deux blancs d'œufs frais, & un peu de sucre fin; après quoi, vous dressez les massépains de la grandeur que vous voulez. Faites-les cuire dans un four doux; quand ils seront presque cuits, retirez-les pour les glacer avec de la marmelade de fraises, que vous délayez avec un peu de blanc d'œuf. Il faut qu'elle ait la consistance d'une bouillie; couvrez-en tout le dessus des massépains; remettez-les au four pour faire sécher le glacé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les fraises sont un des fruits d'été les plus sains; elles nourrissent, rafraîchissent, humectent, adoucissent, sont légèrement fondantes, apéritives & cordiales. Cet aliment convient presque à tout le monde; & en général, on en peut manger beaucoup & habituellement, sans qu'il incommode. Il n'y a

que les personnes qui ont l'estomac froid, ou chez lesquelles tous les alimens froids ou rafraîchissans ne se digerent pas, qui soient obligées de s'en abstenir.

Fraise de veau. C'est une membrane épaisse & grasse. On la cuit au pot avec sel, poivre & fines herbes en paquet. Celle d'agneau se mange de même. La meilleure façon est de la faire blanchir; on délaye dans une marmite une poignée de farine; quand cette eau bout, on y met cuire la fraise avec sel, poivre, bouquet, oignons, carottes, panais; & on la sert avec une sauce au vinaigre.

FRAISER: se dit des fèves qu'on dépouille de leur première peau.

FRAMBOISES. La bonne odeur, le goût & les qualités des framboises sont à-peu-près les mêmes que celles des fraises. Il faut les choisir grosses, mûres, & pleines d'un bon suc.

Framboises. (Cannelons de) Mettez dans une terrine environ deux livres de framboises, avec une demi-livre de groseilles rouges; écrasez le tout ensemble, & mettez-y ensuite une livre de sucre avec une pinte d'eau; laissez infuser une demi-heure; passez votre eau de framboises dans un tamis, pour la mettre dans une salbotiere, afin de la faire prendre à la glace. Lorsqu'elle sera prise, vous la travaillerez pour la mettre dans des moules à cannelons, que vous enveloppez de papier, pour les remettre à la glace, seulement afin de les soutenir jusqu'à ce que vous serviez; vous tremperiez les moules dans de l'eau chaude, pour les faire détacher; vous les aiderez à sortir, en donnant un coup par le bout avec le plat de la main, en les présentant sur une assiette; & vous les servirez promptement.

Framboises. (Compôte de) Ayez une livre de belles framboises, bien entières; épluchez-les bien, & mettez-les dans de l'eau fraîche; faites fondre une demi-livre de sucre dans une poêle, & faites-le cuire jusqu'à la plume; ce que vous connoîtrez en soufflant doucement au travers de votre écu-

moire; & lorsque vous verrez que votre sucre s'envolera comme de la plume, vous y jetterez aussi-tôt vos framboises que vous aurez fait égoutter sur un tamis. Vous ôterez aussi-tôt votre poêle de dessus le feu, & vous la laisserez reposer: peu de tems après, vous remuerez tout doucement vos framboises avec la poêle; & vous leur donnerez ensuite un bouillon: vous les laisserez refroidir, & vous les servirez dans un compôtier.

Framboises. (Conserve de) Vous aurez une livre de framboises avec une poignée de groseilles rouges, que vous passerez au tamis fin; vous les desécherez à petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient réduites à moitié: vous ferez cuire cinq quarterons de sucre à la plume un peu forte; vous le laisserez un peu refroidir, & vous y mettrez le fruit. Il faut le remuer, & vous le dresserez.

Framboises. (Crème de) Après avoir fouetté & rendu de la bonne crème assez épaisse, mêlez-y du sucre en poudre, & des framboises bien mûres que vous aurez passées par un tamis: il faut en mettre à proportion de ce que l'on a de crème, pour lui donner le goût; la dresser sur une porcelaine par roche avec une cuillère, la garnir autour d'un cordon de framboises entières, & la servir.

Framboises. (Fromage glacé de) Ayez un bon panier de framboises d'environ une livre, que vous écrasez bien dans une terrine; prenez une pinte de crème, que vous mêlez avec les framboises, & environ trois quarterons de sucre. Laissez le tout ensemble pendant une heure; & passez-le ensuite au tamis; vous le mettrez dans une salbotiere, pour le faire prendre à la glace. Lorsque votre crème sera glacée, vous la travaillerez & la mettrez dans un moule à fromage, que vous remettrez à la glace, pour le soutenir jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir. Vous aurez de l'eau chaude dans un chauderon; vous y enfoncez le moule jusqu'à la hauteur du fromage, afin qu'il quitte aisément: vous mettez votre assiette ou compôtier sur le moule;

vous renversez le fromage dessus , & vous servez promptement.

Framboises. (Gelée de) Si vous voulez framboiser la gelée de groseilles , vous y mêlerez une poignée ou deux de framboises , suivant la quantité ; & pour la faire toute de framboises , vous prendrez quatre livres de ce fruit , & deux de groseilles : ensuite vous ferez cuire cinq ou six livres de sucre à cassé ; vous y jetterez votre fruit , & le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il n'écume plus , & que le syrop soit cuit entre lissé & perlé. Alors on verse le tout sur un tamis , au-dessus d'une poêle , & sans presser votre fruit , si vous ne voulez. La gelée passe très-belle : vous lui faites prendre encore un bouillon ; vous l'écumez , & vous l'empotez à l'ordinaire.

Framboises. (Glaces de) Ecrasez dans une terrine un panier de framboises ; ajoutez-y trois demi-septiers d'eau , avec une demi-livre de sucre ; battez le tout ensemble , & passez-le ensuite à la chauffe. Vous vous réglerez sur cette dose , suivant la quantité que vous en voulez faire ; vous le mettez dans la salbotiere , pour faire prendre à la glace.

Framboises liquides. Vous prendrez cinq livres de framboises , grosses & vermeilles ; épluchez-les , & faites cuire sept livres de sucre à la plume ; mettez-y vos framboises , & faites-les cuire à grand feu , douze ou quinze bouillons ; ensuite il faut les descendre de dessus le feu , les bien écumer , les remettre cuire jusqu'à ce qu'elles soient à syrop , les laisser refroidir & les mettre dans des pots ; & comme la framboise est extrêmement sèche , vous pouvez mettre , sur quatre à cinq livres de framboises , deux verres de jus de cerises , que vous aurez passées à la chauffe ; mais vous ne le mettrez que quand vous leur aurez donné le premier bouillon. Vous ferez cuire le tout ensemble à grand feu , jusqu'à ce qu'il soit à syrop ; ensuite vous laisserez refroidir vos framboises & les mettrez dans des pots.

Framboises.

Framboises. (Marmelade de) Vous passerez au tamis six livres de framboises ; & vous les dessécherez jusqu'à ce qu'elles soient reduites à moitié : vous ferez cuire trois livres de sucre à soufflé ; vous le mettrez dans votre fruit , & vous le ferez bouillir dix ou douze bouillons. Il faut bien remuer votre marmelade avec la spatule , & la mettre dans des pots toute chaude.

Framboises. (Massepain de) Dans le tems des fruits rouges , vous pouvez diversifier vos massepains de plusieurs manieres , en mettant aux uns du jus de framboises , à d'autres du jus de groseilles , de fraises , de cerises ; mais observez que si vous employez ces jus pour arroser vos amandes , en les pilant avec le blanc d'œuf , il faut ensuite bien dessécher votre pâte sur le feu , ou bien la faire avec du sucre en poudre.

Framboises. (Pâtes de) Vous passerez au tamis de belles framboises bien rouges ; vous les dessécherez jusqu'à ce qu'elles soient réduites à moitié ; vous en peserez quatre livres ; vous ferez autant cuire de livres de sucre au caramel , & vous y mettrez votre pâte. Il faut la bien remuer avec une spatule , la dresser sans l'exposer sur le feu , & la mettre à l'étuve. Vous pouvez vous servir de sucre en poudre , en mettant livre pour livre ; lui donner dix ou douze bouillons , & ensuite la dresser.

Framboises sèches. On fait cuire deux livres de sucre à la grande plume , pour y mettre deux livres de belles framboises presque mûres & épluchées de leur queue. Il faut leur faire prendre un bouillon couvert , ensuite les ôter du feu pour les écumer. Vous les versez doucement dans une terrine pour les laisser dans leur syrop jusqu'au lendemain , en les mettant dans l'étuve ; ensuite vous les retirez de leur syrop pour les mettre égoutter ; poudrez-les par-tout avec du sucre fin , & mettez-les sécher à l'étuve.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les framboises sont nourrissantes , cordiales, un

peu rafraîchissantes , humectantes , adoucissantes ; légèrement fondantes. C'est un aliment très-sain ; il y a peu de personnes qui aient l'estomac assez foible pour qu'elles soient obligées de s'en priver.

FRESSURE : ce sont le poulmon ou le mou , le cœur , le foie , la rate ensemble.

Fressure de veau à la bourgeoise. Coupez-la par morceaux ; faites-la dégorger dans l'eau fraîche , blanchir ensuite à l'eau bouillante ; mettez-la dans une casserole avec un morceau de bon beurre , une pincée de farine , & mouillez de bouillon. Quand votre ragoût est cuit & assaisonné , liez la sauce avec trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait à feu doux , & servez avec un filet de verjus. La fressure de cochon peut s'accommoder de même ; à ce mets il ne faut pas une grande préparation.

FRICANDEAU A LA BOURGEOISE. Faites des tranches de rouelle de veau de deux doigts d'épaisseur ; piquez-les de petit lard d'un côté ; faites-les blanchir un moment à l'eau bouillante ; mettez-les cuire ensuite dans une casserole avec assaisonnement convenable , bouillon & bouquet garni ; tirez-les ensuite ; dégraissez la sauce en la passant au tamis dans une autre casserole ; faites-la réduire jusqu'à ce qu'il n'y en ait presque plus ; mettez-y vos fricandeaux pour les glacer du côté du lard ; dressez-les sur un plat ; détachez le reste de la sauce en la mouillant d'un peu de coulis & de bouillon , & servez sous vos fricandeaux. Tous les fricandeaux se font de même.

Fricandeaux à l'oseille. Cuits comme dessus , prenez trois ou quatre poignées d'oseille bien épluchée ; faites-lui faire trois ou quatre bouillons ; tirez ensuite ; laissez-la égoutter & refroidir ; pressez-la pour la bien épurer ; mettez-la dans une casserole avec du jus de veau & de l'essence de jambon ; faites-la mitonner à petit feu , & liez ensuite pour servir d'un bon coulis de perdrix , ou de veau & de champignon. Servez vos fricandeaux par-dessus. On peut mettre dessous un ragoût de cardons d'Es-

pagne , ou de céleri , ou de chicorée , ou de concombre , ou de petits oignons , (*voyez leurs articles respectifs* ,) ou un ragoût de cotons de pourpier que vous ferez cuire , & accommoderez comme l'oseille. On fait aussi des fricandeaux de dindons , de faumon au gras , de brochets ; mais ils exigent des préparations dont les cuisines bourgeoises ne sont pas trop susceptibles.

FRICASSER : se dit des viandes ou autres mets qu'on fait cuire promptement à la poêle , qu'on assaisonne de beurre , lard , ou autre graisse.

FRIRE : se dit des viandes ou autre chose qu'on fait passer à la poêle , soit au beurre , huile , lard fondu , ou sain - doux , tant pour les cuire que pour leur donner une belle couleur.

FROMAGE A LA BOURGEOISE. Mettez sur le feu une pinte de lait avec une chopine de crème , une demi - cuillerée d'eau de fleurs d'orange , un quarteron de sucre ; faites bouillir le tout ensemble , & réduire à moitié. En l'ôtant du feu , vous y mettez trois jaunes d'œufs que vous remettrez un instant sur le feu sans qu'il bouille , seulement pour faire cuire les œufs ; ôtez-le aussi-tôt qu'il commence à s'épaissir. Lorsque votre crème sera refroidie aux trois quarts , vous y mettrez un peu de présure de la grosseur d'un pois ; posez-la sur de la cendre chaude pour la faire cailler , & ensuite dans un panier à fromage garni d'un linge fin ; quand elle sera bien égouttée , vous la dresserez dans le compôtier.

Fromage à la Bourguinoise. Mettez dans une terrine une chopine de crème double , avec un peu d'écorce de citron rapé très-fin , une bonne pincée de gomme adraganth pulvérisée ; fouettez le tout ensemble , jusqu'à ce que votre crème soit bien liée & épaisse , sans être montée en neige ; mettez-la égoutter dans un panier d'osier , garni d'un linge fin ; lorsque le fromage sera bien égoutté , & qu'il aura pris la forme du panier , vous le renverserez dans ce que vous devez servir ; poudrez-le par-tout de sucre fin.

Fromage à la Conti. Faites bouillir une chopine de crème avec un demi-septier de lait & un peu de sucre; lorsqu'il bouillira; vous l'ôterez du feu pour y mettre quatre jaunes d'œufs délayés avec une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & un peu de lait. Remettez-le sur le feu seulement pour faire chauffer, en remuant toujours avec une cuillère; quand la crème commence à s'épaissir, vous l'ôtez promptement du feu, crainte que les œufs ne tournent; laissez-la refroidir jusqu'à ce qu'elle soit un peu plus que tiède; alors vous y mettez un peu de présure délayée, pour faire cailler la crème, en la posant sur un peu de cendre chaude, couverte d'un plat avec de la cendre chaude dessus, ou à l'étuve; quand elle sera prise, vous la mettrez dans un petit panier à fromage, garni d'un linge fin pour la faire égoutter; vous servirez votre fromage dans un compôtier avec une bonne crème autour, & du sucre fin.

Fromage à la Dauphine. Faites bouillir une chopine de bonne crème avec un demi-quarteron de sucre; en l'ôtant du feu, vous y mettez quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. Lorsque votre crème sera froide, vous la fouetterez jusqu'à ce qu'elle soit bien montée, & vous la dresserez dans un panier d'osier, garni d'un linge; vous laisserez votre fromage jusqu'à ce qu'il soit bien égoutté. Vous le renversez dans la porcelaine où vous devez le servir.

Fromage à la Duchesse. Il faut avoir une chopine de lait & autant de bonne crème; mettre dans un mortier trois ou quatre abricots secs, de l'écorce de cirton verd, de la chair & de la marmelade d'orange, autant de l'un que de l'autre; piler bien le tout en semble, & le passer dans un tamis; délayer cette composition dans la crème, la faire tiédir, & y jeter un peu de présure. Lorsqu'elle est prise, vous la mettez dans des moules pour la servir avec de la crème douce & du sucre en poudre.

Fromage à l'Angloise. Prenez une chopine de crème douce, une chopine de lait & une demi-

livre de sucre en poudre ; délayez-y trois jaunes d'œufs , & faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en petite bouillie ; alors descendez-le du feu , versez-le dans votre moule à glace , & mettez-le à la glace l'espace de trois heures : lorsqu'il sera ferme , vous retirerez le moule , & le chaufferez un peu , afin de tirer votre fromage plus facilement , ou bien vous mettrez le moule un moment dans l'eau chaude. Ensuite servez votre fromage dans un compôtier.

Fromage à la Suisse. Faites bouillir & réduire à moitié trois demi-septiers de crème avec trois demi-septiers de lait ; ôtez-les du feu , & mettez-y très-peu de sel , avec un demi-quarteron de sucre ; lorsqu'ils seront un peu plus que tièdes , vous y mettrez gros comme un grain de café de présure délayée. Mêlez-les ensemble , & passez-les tout de suite au tamis pour les mettre dans un plat que vous couvrez d'un autre , jusqu'à ce qu'ils soient caillés , en les faisant prendre sur un peu de cendre chaude , ou à l'étuve ; ensuite vous le mettez dans un petit panier ou pot de fayance fait exprès pour les fromages ; lorsqu'il est bien égoutté , vous le renversez dans l'assiette où vous devez le servir ; jetez du sucre fin dessus.

Fromage au mortier. Prenez un fromage caillé avec une chopine de crème douce ; mettez le fromage dans le mortier , & vous le pilerez avec quelques zestes de citron tirés au sec ; ensuite versez-y votre crème en plusieurs fois , jusqu'à ce que le fromage soit liquide ; mettez-y du sucre en poudre ce qu'il en faut ; puis prenez un moule de fer-blanc de la grandeur de votre compôtier , ou plusieurs petits ; mettez dans le fond de chaque moule une toile de gaze , & remplissez-le de votre composition : laissez-le égoutter pendant quatre ou cinq heures , & servez-le avec de la crème douce ou sans crème.

Fromage d'Enguien. Prenez les blancs de quatre œufs ; fouettez-les bien , & mettez-y les jaunes que vous fouetterez de même. Vous prendrez ensuite une pinte de bon lait & une chopine de bonne

crème douce , du sucre à proportion , un peu d'eau de fleur d'orange , ou quelques zestes de citron. Quelques-uns y mettent un peu de sel. Il faut verser le tout dans une poêle sur un feu modéré : lorsqu'il commencera à bouillir , vous presserez deux jus de citron dans une chopine d'eau que vous aurez dans une aiguiere ; vous jetterez de cette même eau à petits filets , autour de la poêle , sur votre crème ; lorsqu'elle voudra bouillir , & qu'elle s'élèvera encore , vous continuerez de jeter de l'eau jusqu'à cinq ou six fois. Ayant employé l'eau , & voyant au-dessus le fromage bien formé , il faudra jeter le premier bouillon ; vous l'ôterez de dessus le feu , & vous le laisserez à demi refroidir ; ensuite vous l'ôterez avec une écumoire , & vous le mettrez dans des moules de fer-blanc qui soient percés de petits trous ; vous les laisserez égoutter une heure , & vous les renverserez sur une porcelaine. On les sert avec de la crème & du sucre en poudre , ou sans sucre.

Fromage en cannelons. Faites bouillir une chopine de crème avec une chopine de lait , un quarteron de sucre , une cuillerée d'eau de fleur d'orange ; lorsque votre crème aura bouilli un bouillon , vous l'ôterez du feu pour la laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle soit un peu plus que tiède , que vous y mettez , gros comme un grain de café , de la présure délayée avec un peu de lait ; passez tout de suite votre crème dans un tamis , pour la mettre dans un plat , & la faire prendre sur un peu de cendres chaudes , ou à l'étuve. Quand elle sera prise , vous la couperez en cannelons avec un couteau ; mettez à mesure tous ces morceaux sur un grand plat un peu éloignés les uns des autres ; posez ce plat sur de la cendre chaude , pour que les cannelons jettent tout le petit lait qui peut rester après , & qu'ils se raffermissent. Vous les dressez ensuite dans le plat où vous devez les servir. Mettez dessus un peu de bonne crème & du sucre fin.

Fromage glacé. Il faut prendre trois chopines de

lait & une chopine de crème , les mettre dans une poêle sur le feu avec suffisamment de sucre & deux zestes de citrons coupés en rouelles ; les laisser bouillir en les tournant jusqu'à ce que le tout commence à s'épaissir. On le verse ensuite dans un plat d'argent ; lorsqu'il commence à être froid , on le jette dans le moule de fer-blanc ; l'on met ce moule dans un baquet plein de glace. Le moule doit être couvert dessus & dessous de glace ; & l'on doit prendre garde que l'eau n'entre pas par la jointure du moule , lorsqu'il est glacé ; cela se connoît en appuyant le doigt dessus. Il faut faire chauffer de l'eau dans une poêle , y mettre le moule un moment pour détacher le fromage , le dresser sur une porcelaine , & le servir aussi-tôt.

Autre fromage glacé. Vous pouvez diversifier le goût & la couleur , en y mettant , selon les saisons , des fraises , des framboises ou fleurs d'orange en feuilles , que vous mêlerez avec votre crème , en la passant au tamis. La fleur d'orange ne passe point ; mais elle y laisse son goût. En hiver on le fait cuire comme le premier fromage glacé ; & on lui donne le goût de cannelle , de chocolat , de citron , ou d'essence de bergamotte , de café , &c.

Fromage glacé. Voyez *Café , Chocolat , Fraises ; Framboises , Pistaches.*

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les fromages frais faits avec de bon lait & de la crème nouvelle, sont, en général, nourrissans, adoucissans, humectans; on trouve peu de personnes qui ne digèrent fort bien cet aliment, quand il est simple. Il change un peu de qualité par les divers ingrédiens qu'on mêle avec la crème ou le lait , & lorsque ces substances éprouvent l'action du feu ; les œufs le rendent plus nourrissant , plus difficile à digérer pour les estomacs foibles ; le feu diminue plusieurs de ses qualités , telles que celles d'humecter , de rafraîchir , d'adoucir.



[G A L]

G A L E T T E, espece de pâtisserie cuite au four.

Galette commune. Pétrissez deux litrons de farine avec environ une livre de beurre frais, eau & sel suffisamment délayés petit à petit, ajoutant de l'eau jusqu'à ce que la pâte de ferme devienne molle. Mettez-la en boules; applatissez ensuite avec le rouleau, en poudrant votre table de farine, pour que la pâte ne s'y attache pas; donnez un pouce d'épaisseur, dorez & mettez au four.

Galette aux œufs. Il ne faut qu'ajouter quatre ou cinq œufs à la pâte ci-dessus.

Galette galeuse. Même dose; ajoutez du fromage affiné, quel qu'il soit; coupez par petits morceaux, & pétrissez en mettant l'eau avec le beurre pour commencer votre pâte que vous garnissez lorsque votre galette est formée de petits morceaux de fromage.

Galette feuilletée. Votre pâte étant formée comme la précédente, il ne faut que la plier plusieurs fois en quatre, & l'étendre ensuite avec le rouleau; formez votre galette, dorez, & faites cuire.

GALIMAFRÉE: se dit de différens restes de viandes qu'on met dans une casserole, avec du sel ou poivre & de l'eau, si c'est de la viande blanche; si c'est d'autres viandes, on ajoute un filet de vinaigre ou du vin, avec quelques échalottes ou rocamboles hachées, ou ail. Ces viandes doivent être dépecées par morceaux.

Galimafrée (Autre) de viande de boucherie. Prenez une épaule de mouton froide; détachez la peau de la chair; sans la détacher du manche; hachez la chair, passez-la à la casserole avec du lard fondu, fines herbes, sel, poivre, muscade, champignons; citron verd & bouillon. Faites cuire tout ensemble,

& servez dans la peau ; panez & faites prendre couleur , & mettez un bon jus en servant.

GARDON : petit poisson d'eau douce qu'on accomode comme la carpe. Voyez *Carpe*.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le gardon mangé dans sa saison , & fortant d'une belle eau , est assez délicat , & se digère facilement. Sa chair est peu savoureuse & peu nourrissante.

GATEAU : pièce de pâtisserie assez commune.

Gâteau à la Brie. Prenez du fromage de Brie bien affiné , un litron de farine , demi-livre de beurre , peu de sel , quatre œufs pour délayer votre pâte. Pétrissez bien ; mouillez-la un peu , & la laissez reposer une heure ; formez-en votre gâteau , & le mettez au four.

Gâteau à l'Angloise. Deux poignées de farine , chopine de lait , demi-septier de crème , demi-livre de raisins secs , autant de graisse de bœuf , un peu de coriandre , muscade rapée , un quarteron de sucre , eau de fleurs d'orange & eau-de-vie parties égales , deux bonnes cuillerées ; mêlez le tout. Beurrez le fond d'une casserole , où vous mettrez cuire ce mélange ; mettez au four ; & quand votre gâteau sera cuit , glacez avec du sucre en poudre & la pelle rouge.

Gâteau à l'Italienne. Mettez dans une casserole demi-septier d'eau , un peu de sel , un quarteron de beurre , deux ou trois zestes de citron verd ; faites bouillir cette eau sur un fourneau ; retirez les zestes ; mettez de la farine autant que votre eau en pourra prendre ; faites-la dessécher & refroidir ; délayez-la ensuite avec autant d'œufs qu'elle en pourra boire , & mettez-y quelques cuillerées d'eau de fleurs d'orange , & quelques biscuits d'amandes amères écrasées. Formez de cette pâte des petits gâteaux de la grosseur d'un œuf ; faites-les cuire au four , & glacez à l'ordinaire.

Gâteau au lard. On fait une pâte brisée très-fine , dont on forme un gâteau , sur lequel on met

par rangées & très-près, de petits lardons de petit lard. On observera de saler moins, à cause du petit lardon. On le met au four, il se sert froid.

Gâteau au riz. Faites cuire une demi-livre de riz, comme pour faire un potage au blanc; quand il sera cuit & bien épais, faites une pâte brisée d'un litron de farine, environ une livre de beurre, du sel ce qu'il en faut; mettez le riz & la pâte dans un mortier; pilez le tout ensemble, & l'incorporez bien; formez votre gâteau; dorez & mettez au four sur un papier beurré, servez chaud.

Gâteau au verjus ou aux confitures en beignets. Prenez de la pâte feuilletée, coupez-la comme pour des petits pâtés. Sur une des abaisses, mettez des confitures de verjus, recouvrez d'une autre abaisse, soudez bien les bords. Faites-les frire de belle couleur au sain-doux, & les faites égoutter sur un linge blanc.

Gâteaux aux œufs. Délayez un litron de farine avec huit œufs, une cuillerée de levure de biere, ou comme une noix de levain, environ demi-livre de beurre frais fondu & sel. Le tout bien manié, couvrez d'un linge chaud, & mettez près du feu pour l'entretenir dans une chaleur tempérée pendant une demi-heure, & pour que la pâte se renfle. Faites fondre ensuite un quarteron de beurre frais dans une tourtière, mettez-y votre gâteau; couvrez & faites cuire feu dessus & dessous; servez chaud.

Gâteau bourgeois. C'est le même que le gâteau aux œufs pour la façon de la pâte; si n'est que celle-ci se pétrit avec du lait, la façon de cuire est encore la même.

Gâteau de fromage. Sur une livre de farine, mettez demi-livre de beurre, délayez votre farine avec de la crème battue; ajoutez un peu de fromage mou, & que votre pâte soit un peu ferme; formez votre gâteau, & étendez dessus des petits morceaux de fromage affiné avec du beurre, & mettez au four.

Gâteau de Savoye. Ayez deux livres de sucre en poudre , vingt jaunes d'œufs , fleurs d'orange pilées , citron confit , citron verd haché menu ; battez le tout ensemble ; ayez deux douzaines de blancs d'œufs à part ; fouettez-les bien , quand ils seront en neige , joignez-les au premier mélange ; passez-y ensuite une livre de fine fleur de farine au tamis ; mêlez le tout , & le mettez dans une casserole de la grandeur dont vous voudrez faire votre gâteau , dans laquelle vous aurez fait fondre du beurre affiné , & que vous ferez égoutter ; de sorte qu'il n'y reste qu'un léger enduit que vous laisserez figer ; saupoudrez de sucre fin ; faites cuire au four , mais pas trop chaud ; quand il sera cuit & refroidi , glacez-le d'une glace blanche avec blancs d'œufs , sucre en poudre & jus de citron bien battu ; couvrez-en votre gâteau ; faites quelques dessins dessus , ou avec du citron confit ou des confitures. On peut le servir sans glacer, en lui donnant belle couleur.

Gâteau feuilleté. Détrempez environ une livre de farine à l'eau & au sel sans beurre ; que la pâte soit molle ; laissez-la reposer une demi-heure ; étendez-la ensuite avec le rouleau à un doigt d'épaisseur ; étendez du beurre frais sur cette abaisse , pliez-la en double , & la pétrissez avec le rouleau , pour incorporer votre beurre ; formez un nouveau lit de beurre , & continuez de procéder comme dessus , cela par quatre à cinq fois ; formez votre gâteau , dorez & faites cuire.

Gâteau fourré. Prenez pâte feuilletée , formez deux abaisses de l'épaisseur d'un écu ; que la première excède l'autre d'un doigt ; mettez dessus des confitures ; recouvrez de l'autre abaisse ; mouillez les bords & les soudez ; dorez & faites cuire. Quand il sera cuit , passez dessus un doroir trempé dans le beurre ; saupoudrez de nompareille , ou glacez à l'ordinaire.

Gâteau (Autre) fourré. Prenez deux blancs d'œufs frais , battez-les bien ; mettez un quarteron de sa-

rine, autant de sucre en poudre, un peu d'eau-de-vie & de coriandre pilées; mêlez bien le tout, & l'étendez menu sur des papiers de la largeur d'une assiette; saupoudrez de sucre, & mettez au four.

Gâteau moult. Ayez un fromage mou, demi-livre de beurre frais, environ un litron de farine & sel à proportion; pétrissez le tout à l'eau froide, & mettez au four.

Gâteau ordinaire. Prenez de farine ce qu'il faut pour la grandeur dont vous le voulez, avec du beurre aussi pesant que de farine & de fromage mou, non écrémé, sel & eau; mettez votre farine sur un tour; faites un trou au milieu, votre eau & le beurre en dedans; pétrissez ferme; étendez avec le rouleau, & mettez votre fromage mou par-dessus; pliez en quatre; étendez & repliez ainsi plusieurs fois; formez votre gâteau, dorez & faites cuire au four.

Gâteau (Autre) ordinaire. Sur deux litrons de farine mettez une livre de bon beurre, chopine de lait, quatre œufs; pétrissez petit à petit, mettant du lait à mesure; formez une pâte ferme & votre gâteau; mettez au four. Il faut quatre heures pour le cuire à propos dans un four raisonnablement chaud.

Gâteaux (petits pour le déjeuner.) C'est la même pâte & la même façon que pour le gâteau feuilleté, dont on forme plusieurs petits gâteaux de la grosseur & de la figure qu'on veut.

Gâteau. Voyez *Jasmin, Jonquille, Orange, Violettes.*

GAUFRE. Délayez de la farine, la quantité qu'il vous plaira, avec de la bonne crème fraîche, jusqu'à ce qu'il n'y ait point de grumeaux; mettez-y ensuite un peu plus de sucre en poudre que vous n'y avez mis de farine; délayez-le bien avec la cuillère, en y mettant encore de la crème, jusqu'à ce que votre pâte soit bien claire; puis vous y jetez un peu d'eau de fleurs d'orange, & vous remuez bien le tout ensemble. Vous ferez chauffer le fer, & vous le graisserez des deux côtés, de fois

à autre , avec du beurre frais , que vous mettrez dans le coin d'une serviette : étant graissé , vous coulerez la gaufre sur le fer avec une cuillère ; il n'en faut pas plus d'une cuillerée & demie pour chaque gaufre ; & si vous pressez un peu le fer , elles en seront plus délicates ; mettez ensuite le fer sur le fourneau , pour faire cuire la gaufre ; lorsqu'elle sera cuite d'un côté , vous retournerez le fer de l'autre côté ; & quand vous voudrez voir si la gaufre est cuite , vous ouvrirez doucement votre fer , & vous regarderez si elle est bien en couleur , pour lors vous la retirerez du fer avec un couteau , puis vous l'étendrez toute chaude sur un rouleau de bois fait exprès pour lui faire prendre la forme ; ensuite vous la mettrez à l'étuve , à mesure que vous la ferez , pour qu'elle s'entretienne bien sèche.

Gaufre fine. Prenez six œufs frais , battez les jaunes & les blancs tout ensemble ; mettez-y douze onces de sucre fin en poudre , une livre de farine fine ; battez le tout ensemble ; puis vous y mettrez un demi-septier de crème , autant de lait , quatre onces de bon beurre frais qui soit fondu dans un verre d'eau , deux grains de sel bien menu , une goutte d'eau de fleurs d'orange , & un peu de rapure de citron ; il faut bien battre le tout ensemble pendant un quart d'heure , faire chauffer votre gaufrier également des deux côtés , le reste comme ci-dessus.

GELÉE. Voyez *Cerises* , *Coings* , *Epine-vinette* , *Framboises* , *Grenades* , *Groseilles* , *Muscat* , *Poires* , *Pommes* , *Verjus*.

Gelée de viandes : espece de restaurant qu'on sert pour entremets. Comme elle se digere facilement , on en donne aux malades pour les soutenir , lorsqu'ils ne sont pas en état de prendre des nourritures plus solides. Prenez des pieds de veaux selon la quantité de gelée que vous voudrez , avec un bon coq ; lavez-les & les épluchez , & les mettez dans une marmite avec la quantité d'eau suffisante ;

faites cuire & écumer avec soin. Quand les viandes seront défaites , votre gelée est à son point : il ne faut pas qu'elle soit trop forte ; passez votre gelée à l'étamine ou par un linge , & la dégraissez bien ; mettez du sucre à proportion , cannelle en bâton , deux ou trois cloux , deux ou trois écorces de citron , & l'on fait cuire la gelée quelque tems avec ces ingrédients. Pendant ce tems , on fouette en neige quatre ou cinq blancs d'œufs , on y met le jus des citrons , dont on a employé l'écorce , on verse ce mélange dans la gelée en la remuant de tems à autre sur le fourneau ; on la laisse ensuite bouillir jusqu'à ce que le bouillon soit prêt à passer les bords , on passe alors la gelée à la chauffe jusqu'à ce qu'elle soit bien claire , & on la met en lieu froid pour la faire prendre. On teint les gelées de toutes sortes de couleurs , en gris de lin avec la cochenille , en rouge avec le suc de betterave , en violet avec la teinture de tournesol , en jaune avec des jaunes d'œufs , en verd avec le jus de poirée cuite , & on les blanchit avec le lait d'amandes.

GELINOTTE : oiseau très-délicat , qui vit dans les bois , & sur-tout dans les montagnes couvertes de sapins. On en trouve beaucoup dans les hautes montagnes du comté de Bourgogne ; on les accommode comme le faisan. Il y a une gelinotte d'eau , qui tient de la poule & du canard , & qui s'apprête comme le canard sauvage.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La gelinotte des bois est un mets très-sain , nourrissant , fortifiant de facile digestion , & dont les gens délicats , foibles & convalescens peuvent manger avec sécurité. La gelinotte d'eau n'a pas les mêmes qualités : comme la plupart des oiseaux aquatiques , son fumet déplaît à quelques personnes , sa chair ne se digere pas très-facilement ; on doit s'en abstenir , quand on n'a pas un bon estomac.

GENIÈVRE. (*Eau de*) Pour faire l'eau de genièvre en liqueur , vous pilerez une certaine quan-

rité de baies de genièvre ; vous les mettrez dans l'alambic avec de l'eau & de l'eau-de-vie. Il faut observer quand on distille du genièvre , de mettre dans l'alambic le double d'eau de ce qu'on met ordinairement pour les autres graines , afin d'imbiber à fond les baies de genièvre , & donner aux esprits la facilité de sortir , sans que le genièvre s'attache au fond de la cucurbite ; & comme le genièvre est fort sujet à monter , crainte qu'il n'engorge le tuyau , vous aurez grand soin de votre alambic ; & vous graduez bien votre feu , de peur d'accident ou de perte. Lorsque vous aurez tiré vos esprits , vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; & lorsqu'il sera fondu , vous mêlerez vos esprits avec le syrop. Pour faire six pintes d'eau de genièvre , ou liqueur simple , vous pilerez un demi litron de baies de genièvre , que vous mettrez avec trois pintes & demie d'eau-de-vie dans votre alambic ; vous prendrez une livre & un quart de sucre , & trois pintes & demie d'eau , pour faire le syrop.

Genièvre, (Glace de) Prenez une demie poignée de genièvre que vous concassez , & mettez-le dans une pinte d'eau , avec un peu de cannelle & une demi-livre de sucre ; faites bouillir le tout ensemble cinq ou six bouillons , ensuite vous le passez à la chauffe , & vous le mettez dans une salbotiere , pour faire prendre à la glace.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le fruit du genévrier ou genièvre est un peu échauffant , atténuant , stomachique , favorise l'écoulement des urines , & quelquefois la sortie des vents. Il du nombre des médicamens auxquels on a attribué de trop grandes vertus.

GIBIER : on entend par ce mot , tous les animaux quadrupèdes ou volatiles non domestiques , qu'on se procure par le moyen de la chasse. On en distingue de trois sortes.

Le gros gibier ou venaison qui comprend les fauves ;

S Ç A V O I R :

Le Cerf.	Le Daim.
La Biche.	Sa femelle.
Le Faon de Cerf.	Son faon.
Le Chevreuil.	Le Sanglier.
Sa femelle.	La Laye.
Son faon.	Le Marcassin.

Le Gibier à poil.

Les Lievres.	Les Lapins.
Les Levrauts.	Les Lapereaux.

Le Gibier à plume , ou menu Gibier.

Le Faisan.	Ramereaux.
La Poule-faisande.	Grives.
Les Faisandeaux.	Merles.
Les Perdrix rouges & grises.	Beccots.
Les Perdreaux.	Beccasses.
Les Cailles.	Beccassines.
Les Cailleteaux.	Vaneaux.
Les Ortolans.	Pluviers.
Becca-figues.	Canards sauvages.
Rouges-gorges.	Sarcelles.
Gelinottes.	Rouges.
Guignard.	Albrans.
Alouettes.	Poules d'eau.
Ramiers.	Plongeurs , &c.

Le gibier mangé trop frais , est insipide ; trop tendre , il porte au nez : il faut le manger lorsque la vapeur qui s'en exhale , ou le fumet , perce sans avoir d'odeur forte & désagréable.

On trouvera à leurs articles respectifs la maniere d'appréter ces sortes de viandes.

GIGOT :

GIGOT : partie du quartier de derriere du mouton. On a déjà donné au mot *Eclanche* différentes façons d'accommoder cette partie ; en voici d'autres qui n'y sont pas comprises.

Gigot à la daube. Otez-en la peau ; faites-le blanchir , piquez-le de menu lard , & le faites tremper avec sel , poivre , girofle , laurier & bouquet de fines herbes dans du verjus & du vin blanc , pendant douze heures ; mettez-le ensuite à la broche , & l'arrosez de sa marinade ; faites une sauce avec ce qui se trouve dans la lèche-frite , farine frite & jus de champignons ; mettez-y un anchois , & y laissez mitonner votre gigot pendant quelque tems.

Gigot à la daube. (*Autre façon de*) Otez la peau , battez le gigot pour l'attendrir , coupez le bout de l'osselet , piquez-le de gros lard avec sel & poivre ; faites-le bouillir dans un pot ou marmite , jusqu'à ce qu'il soit cuit ; mettez-y ensuite du vin blanc & un peu de verjus , du girofle ; retirez-le , & avant de servir , versez dessus un peu d'essence d'ail.

Gigot à la Périgord. Coupez des truffes en petits lardons & du lard de même , assaisonnez de sel , poivre & fines épices , persil , ciboules & pointes d'ail , le tout bien haché ; lardez votre gigot de lard & de truffes ; enveloppez-le bien de papier ; laissez-le deux jours , de sorte qu'il ne prenne point l'air ; faites-le cuire à petit feu & dans son jus , dans une casserole couverte de tranches de lard & de veau ; dégraissez la sauce , & servez avec une cuillerée de bon coulis pour la lier.

Gigot de veau à l'étouffade. Lardez de gros lard , passez-le à la casserole ; mettez-le ensuite étouffer dans une terrine avec des champignons , une cuillerée de bouillon , un verre de vin blanc , sel & poivre , bouquet de fines herbes , girofle & muscade ; liez la sauce avec la farine frite ; servez garnis de croutons frits avec jus de citron. On peut encore lier la sauce avec du coulis.

Gigot à la paysanne. Dégraissez & desosse-le , ne laissant que l'os du manche ; battez-le bien ; ôtez

la peau de dessus de la largeur de deux mains ; piquez-le de menu lard , arrangez dedans une bonne sauce ; faites un ragoût de pigeons , d'aïlerons , ou autres choses ; mettez dedans , recouvrez de votre farce ; mettez cuire votre gigot à la braïse : étant cuit , égoutez-le , & servez avec une essence & jus de citron.

Gigot à l'eau. Prenez-le mortifié , battez-le avec le couperet , cassiez le gros os , & le mettez cuire dans une marmite , avec sel & poivre , cloux & bouquet , quelques bardes de lard , & une bouteille de vin blanc. Quand il est cuit , dressez-le , & servez dessus une sauce à l'Italienne.

Gigot roulé. Desossiez-le , levez la moitié de la chair ; faites-en une farce , piquez le dessus du gigot ; mettez la farce dedans ; cousez-le , faites-le cuire & glacer comme un fricandeau , & servez avec une bonne essence.

GINGEMBRE : racine d'une plante qui croît dans l'Inde & aux Antilles ; son goût est âcre & aromatique , on en fait un grand usage aux Antilles , où il tient lieu de poivre , il excite l'appétit. On le mange en salade aux lieux où il croît : on nous l'apporte ici sec ou confit.

GIROFLE est le fruit d'un arbre qui croît aux Molucques , d'une odeur & d'un goût aromatique , & d'un grand usage dans la cuisine , pour l'assaisonnement des mets.

GLANDE : *plexus* de vaisseaux déliés qui sert à séparer les humeurs ou à lubréfier certaines parties. Les glandes sont pour l'ordinaire tendres & agréables au goût , nourissantes & d'un bon suc , de facile digestion.

GODIVEAU : hachis de toutes sortes d'ingrédients , dans lequel il entre beaucoup de lard & de graisse , & qui , par-là même , est indigeste & pesant sur l'estomac. Sa préparation d'ailleurs exige beaucoup d'apprêts , sur-tout le godiveau de Poupeton & le pâté de godiveau.

GOGUE AU SANG : préparation d'un foie de

veau , dans laquelle il entre de la graisse & du sang de porc ou de veau ; mets indigeste en ce que le sang des animaux , de quelque maniere qu'on le prépare , est difficile à digérer , se coagule aisément , & fournit quantité d'humeurs grossieres & impures.

GOUJON : il y en a de deux sortes , de mer & d'eau douce ; on les frit l'un & l'autre , ou on les accommode comme l'éperlan. (Voyez *Eperlan*.)

GRIVE : oiseau très-conn , & d'un usage commun ; d'un goût délicat , sur-tout au tems des vendanges.

Grives à la braise. Faites-les cuire à la braise , & servez avec une sauce hachée.

Grives au genièvre. Couvrez-les de bardes de lard & de papier ; attachez-les à la broche & les faites rôtir. Pendant qu'elles rôtissent , mettez dans une casserole un peu de jus & de coulis , un verre de vin blanc , un jus de citron ; & faites bouillir le tout : faites blanchir une douzaine de grains de genièvre , que vous mettrez dans votre coulis avec les grives ; vous laisserez mitonner le tout , & dégraisseriez votre coulis pour servir.

Grives en ragoût. Passez-les à la casserole avec lard fondu , un peu de farine pour lier la sauce , un verre de vin blanc , bouquet de fines herbes & l'assaisonnement ordinaire ; laissez mitonner le tout , & servez avec un jus de citron.

Grives rôties. On les met à la broche , sans vuidier , avec des rôties dessous , comme les mauviettes. Ou bien , tandis qu'elles rôtissent , on les flambe avec du lard ; on les poudre de pain & de sel mêlés , & on les sert avec poivre & verjus , en frottant le plat d'une échalotte ou d'une rocambole ; on en fait aussi différentes entrées , comme des beccasses. (Voyez *Beccasses*.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la grive , prise principalement pendant le tems où elle mange du raisin , est délicate , legere , savoureuse & fort saine ; elle convient même aux convalescens à qui on permet de la

viande. Cependant comme cet oiseau est communément fort gras dans la saison où il est meilleur à manger, il faut, quand on le sert aux convalescens ou aux personnes délicates que les substances grasses peuvent incommoder, en ôter la plus grande partie de la graisse en le faisant rôtir, ou qu'ils ne mangent pas les parties très-grasses.

GROSEILLES AU LIQUIDE. Prenez quatre livres de belles groseilles, & faites cuire cinq livres de sucre à la plume; jetez-y vos groseilles, & faites-les cuire à grand feu, quatorze ou quinze bouillons: ensuite descendez-les de dessus le feu, & laissez-les reposer une demi-heure; puis remettez-les sur le feu, & faites-les cuire à syrop de garde. Il faut les laisser refroidir, & les mettre dans des pots; & si vous les voulez faire parfaitement belles & bien coulantes, vous écraserez dans une terrine trois livres de cerises, & vous en tirerez le jus, que vous passerez à la chausse, jusqu'à ce qu'il soit bien clair; ensuite vous ferez cuire six livres de sucre à la forte plume; & vous y mettrez votre jus de cerises auquel vous donnerez quatre ou cinq bouillons. Vous y jetterez vos quatre livres de groseilles que vous ferez cuire douze ou quinze bouillons. Il faut les laisser un peu reposer, puis les remettre sur le feu & les faire cuire à syrop; les laisser refroidir & les mettre dans des pots.

Groseilles. (Clarequets de) Ayez deux livres de groseilles, que vous écraserez à froid dans une terrine; ou, si vous voulez, mettez-les dans une poêle sur le feu, & faites-leur prendre huit ou dix bouillons; jetez-les ensuite sur un tamis, pour en exprimer le jus; passez ce jus à la chausse; si vous en avez une chopine, vous ferez cuire cinq quartiers de sucre au cassé; mettez-y le jus de groseilles, pour les faire bouillir ensemble, & les réduire en gelée. Lorsque votre gelée sera faite, vous la verserez dans de petits gobelets à clarequets, & vous les servirez quand ils seront pris.

Groseilles. (Compôte de) Prenez une livre de

belles groseilles rouges ; égrainez-les ; mettez-les dans de l'eau fraîche ; & dans le moment , égouttez-les sur un tamis : mettez environ une demi-livre de sucre clarifié sur le feu ; faites-le cuire à la petite plume , & jetez-y vos groseilles ; faites-leur prendre cinq ou six bouillons couverts ; ôtez-les de dessus le feu ; écumez-les bien ; laissez-les refroidir , pour les dresser dans vos compôtiers. Il faut observer de pousser tous les fruits rouges à grand feu , pour leur conserver leur couleur.

Groseilles. [Conserve de] Vous prenez des groseilles que vous épluchez ; & vous les mettez dans une poêle sur le feu , pour leur faire rendre leur eau ; ensuite vous les jetez sur un tamis , & vous les laissez bien égoutter : ainsi préparées , vous les passerez au travers d'un tamis ; vous prendrez ce qui aura passé par-dessous le tamis , & vous le remettrez sur le feu , pour le faire dessécher. Vous ferez cuire du sucre à cassé ; & vous y jetterez votre marc , jusqu'à ce qu'il y en ait suffisamment pour en donner la couleur & le goût à votre conserve , délayant bien le tout dans votre sucre que vous travaillerez & blanchirez tout-autour de la poêle ; & quand vous verrez qu'il fera une petite glace par-dessus , vous dresserez votre conserve dans vos moules.

Groseilles en bouquets. Prenez une livre de grosses groseilles , cueillies par petits bouquets , que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume , pour leur faire prendre deux ou trois bouillons couverts ; écumez-les doucement , & laissez-les dans leur sucre , sans les ôter de la poêle. Il faut les mettre à l'étuve jusqu'au lendemain , que vous les mettrez égoutter. Lorsqu'elles seront refroidies , arrangez-les proprement par petits bouquets ; quand elles seront bien égouttées , il faut les poudrer de sucre fin , & les mettre sécher à l'étuve.

Groseilles en chemises. Ayez de belles groseilles en grappes , que vous trempez dans un peu de mousse de blancs d'œufs bien fouettés ; passez-les tout de suite dans du sucre fin , & mettez-les à

mesure sur une feuille de papier blanc , posé sur un tamis ; mettez-les à l'étuve d'une chaleur très-douce , pour les faire sécher.

Groseilles en grains. Prenez de belles groseilles rouges ; ôtez-en les pépins , & jetez-les à mesure dans l'eau fraîche ; clarifiez six livres de cassonade pour quatre livres de groseilles , que vous mettrez au cassé. Vous y glisserez votre fruit bien doucement , & vous le remuerez toujours sur le feu , en tenant votre poêle par les deux anses , jusqu'à ce que votre sucre soit décuit ; vous ôterez la groseille du feu , & vous la mettrez dans les pots. Il ne faut point qu'elle bouille du tout. La groseille blanche se fait de la même façon.

Groseilles en grappes. On prend quatre livres de grosses groseilles en grappes ; on fait cuire quatre livres de sucre à la première plume , & l'on y met les groseilles en grappes. On les fait cuire cinq ou six bouillons , & on les laisse reposer cinq ou six heures. Après , vous les remettrez sur le feu , & vous leur ferez prendre trois ou quatre bouillons ; vous les posez proprement sur un tamis , pour les égoutter ; ensuite vous les dressez en grappe sur des feuilles de fer-blanc ou des ardoises ; vous les poudrez tant soit peu de sucre , & vous les mettez à l'étuve.

Groseilles. (Gelée de) Vous prenez six livres de groseilles ; & vous faites cuire six livres de sucre à cassé : vous y jetez vos groseilles ; & vous les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus , & que la cuisson soit entre le lissé & le perlé ; ensuite égouttez-les sur un tamis fin , sans les trop presser. Si vous voulez , vous les laissez seulement bien égoutter : après quoi , vous faites prendre à votre gelée un bouillon ; vous l'écumez & la mettez dans des pots. Quand elle y est , il s'y fait encore une petite écume qu'il faut ôter , pour la rendre nette , & la couvrir deux jours après.

Groseilles framboisées. (Gelée de) Elle se fait comme la précédente , avec cette différence , que vous mettez un demi-quart de framboises sur trois

quarts de groseilles ; & une livre de sucre , pour une livre de fruit. Ceux qui veulent faire la gelée avec le marc , mettent le sucre dans une poêle , & le font cuire au cassé ; mettez-y ensuite les groseilles , & faites-les bouillir avec le sucre , en l'écumant de tems en tems , jusqu'à ce que votre gelée soit cuite entre le lissé & le perlé ; mettez-la égoutter sur un tamis fin , en pressant un peu le marc ; redonnez-lui un petit bouillon pour l'écumer , & vous la mettrez dans les pots.

Groseilles. (Glace de) Prenez deux livres de groseilles , & la valeur d'une livre de framboises ; mettez le tout dans une poêle ; faites-leur faire trois ou quatre bouillons couverts ; vous les jetterez sur un tamis pour en avoir le jus , que vous passerez à la chausse ; ensuite vous prendrez une livre & demie de sucre que vous ferez fondre dedans sur le feu ; & vous y mêlerez une chopine d'eau ; & vous la mettrez dans une terrine pour refroidir ; ensuite vous mettrez votre eau de groseilles dans une salbotiere , pour faire prendre à la glace. Si vous n'êtes pas dans le tems de la groseille en grain , prenez de la gelée de groseilles framboisées , un pot ou deux , selon la quantité que vous en voudrez faire ; vous la mettrez dans de l'eau chaude , pour qu'elle soit plus facile à se dégeler ; passez-la au travers d'un tamis , en la pressant avec une spatule ; ajoutez-y du sucre & un peu de cochenille , si vous n'y trouvez pas assez de couleur ; & vous finirez vos glaces comme à l'ordinaire.

Groseilles. (Marmelade de) Faites bouillir trois livres de groseilles égrainées , avec un demi-septier d'eau que vous mettez dans une poêle , pour lui faire prendre quatre ou cinq bouillons pour les faire crever ; vous passez le clair des groseilles au travers d'un tamis , & vous le mettez à part ; ensuite vous les presserez bien avec une spatule , ou avec la main , pour en tirer le plus de marmelade que vous pourrez ; faites cuire une livre de sucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade de groseilles , pour

la faire bouillir avec le sucre , en la remuant toujours avec une spatule , jusqu'à ce qu'elle ait pris quatorze ou quinze bouillons ; & versez-la à demi-chaude dans les pots. Le clair des groseilles que vous avez mis à part , si vous n'avez point d'occasion de l'employer , vous pouvez le laisser dans votre marmelade ; vous réduisez le tout ensemble , & lui donnez plusieurs bouillons de plus.

Groseilles. (Pâte de) Ayez quatre livres de groseilles que vous égrainez ; mettez-les dans une poêle , avec un demi-septier d'eau ; faites-les crever sur le feu , en leur faisant prendre deux ou trois bouillons couverts ; mettez-les égoutter sur un tamis , & pressez-les bien fort avec une spatule , pour en tirer toute la substance des groseilles ; vous ferez réduire sur le feu tout ce qui a passé au travers du tamis , en le remuant toujours , jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte. Il faut peser cette pâte ; sur cinq quarterons , vous ferez cuire une livre & demie de sucre à la grande plume ; ôtez-le du feu , & délayez-y tout de suite la pâte de groseilles : lorsqu'elle fera bien délayée avec le sucre , vous la mettrez dans les moules à pâte pour les faire sécher à l'étuve.

Groseilles sans feu. (Gelée de) Prenez deux livres de groseilles , que vous écraserez bien , pour en exprimer tout le jus , au travers d'un torchon bien ferré , en le tordant fort ; passez ce jus au travers d'une serviette mouillée , ou à la chausse ; prenez deux livres & demie de sucre que vous mettez en poudre ; & vous le jetterez dans le jus de groseilles ; vous le remuerez avec une spatule , pour en faire fondre le sucre ; ensuite vous l'exposerez au soleil dans deux vaisseaux que vous verserez de l'un à l'autre , pendant deux ou trois heures par intervalle , toujours exposée au soleil ; & à chaque fois vous verserez votre gelée dix ou douze fois de suite ; si elle n'est pas prise le même jour , elle prendra le lendemain , en l'exposant au soleil. Cette gelée n'est que pour rafraîchir , & n'est point pour garder.

Groseilles. (*Syrop de*) Le syrop de groseilles est une bonne boisson qu'on fait pour suppléer au défaut du fruit , qui ne dure au plus que deux mois dans l'année ; & dans le reste , il se trouveroit un vuide pour ceux qui aiment ce rafraîchissement : c'est donc pour conserver ce fruit qu'on fait le syrop de groseilles. Vous prendrez des groseilles dans le fort de leur saison , qui soient parfaitement mûres ; vous en ôterez les grappes ; vous les écraserez , & les passerez dans un linge blanc , & fort , pour en bien exprimer tout le jus ; pour cela , vous les presserez bien fort ; vous clarifierez votre jus , en le faisant passer à la chauffe ; & lorsqu'il sera clair fin , vous y mettrez autant d'eau que vous aurez de jus , parce que le fruit tout seul de ce jus deviendroit gelée , au lieu d'être simplement syrop : vous mettrez votre sucre ensuite dans ce jus mêlé avec de l'eau. Si vous employez du sucre , vous clarifierez le tout ensemble sur le feu : si c'est de la cassonnade que vous employez , vous commencerez votre syrop à l'eau simple , avec la cassonnade ; & vous le clarifierez à fond , avant que de mettre votre jus , sans être mêlé d'eau , dans votre syrop simplement clarifié , qui fera une nouvelle écume , que vous mettrez à part. Cette écume n'étant pas mauvaise , vous la mettrez égoutter dans un tamis ; & vous jetterez ce qui sera égoutté dans votre syrop ; vous ferez cuire votre sucre à propos , dans une poêle à confiture ; & quand il sera comme il doit être , vous le retirerez du feu , & le laisserez refroidir , pour le mettre en bouteille. Pour faire quatre pintes de syrop , vous prendrez sept livres de sucre , deux pintes & demie d'eau , deux pintes de jus de groseilles ; & ensuite vous clarifierez votre syrop avec des blancs d'œufs , à l'ordinaire.

Groseilles vertes au liquide. Vous les fendez par un côté avec un canif , & vous leur ôtez tous les petits pépins. Vous les mettez ensuite dans de l'eau bien claire sur le feu , que vous tenez modéré ; & quand elles sont montées au-dessus de l'eau , vous

les descendez de dessus le feu , & les laissez reposer dans leur même eau : lorsqu'elles sont froides , vous les changez , & les mettez dans de l'autre eau , pour les faire reverdir à petit feu , jusqu'à ce qu'elles soient bien molletes. Alors vous les ôtez du feu , & les rafraîchissez dans l'eau fraîche ; ensuite égouttez-les bien , & mettez-les au sucre clarifié. Vous leur ferez prendre quatorze ou quinze bouillons , les ayant mises sur le feu , afin qu'elles prennent bien le sucre ; & vous les y laisserez jusqu'au lendemain , qu'il faudra les égoutter , & faire cuire le syrop à perlé ; puis vous les glisserez dedans , & leur ferez prendre quatre ou cinq bouillons couverts. Il n'y a , après cela , qu'à les empoter , pour vous en servir quand il vous plaira. Vous pouvez en mettre sécher à l'étuve , de la même manière que les cerises à oreilles & égrainées.

Grofeilles vertes au sec. Après les avoir fait confire , comme je viens de marquer dans l'article précédent , retirez-les de leur syrop pour les mettre sur des feuilles de cuivre ; poudrez-les de sucre fin , & faites-les sécher à l'étuve : le syrop peut servir à faire des rafraîchissements & des compôtes.

Grofeilles vertes. (Compôte de) Fendez vos grofeilles par un côté , avec un canif , & les vuidez des petits grains qu'elles renferment ; ensuite faites-les blanchir dans de l'eau sur le feu ; & descendez-les quand vous les voyez montées au-dessus de l'eau. Vous les y laisserez reposer & refroidir ; puis vous ferez chauffer de l'autre eau , & à petit feu ; vous les y faites reverdir & cuire , pour qu'elles soient bien molletes. Les ayant ôtées de dessus le feu , vous les rafraîchirez , puis vous les égoutterez & les mettrez au sucre clarifié : il faut qu'elles y baignent seulement ; vous leur donnerez quatorze ou quinze bouillons ; & si vous voyez qu'elles aient bien pris le sucre , vous vous en servirez de la sorte pour des compôtes. Quand on n'en fait simplement que pour quelques compôtes , si l'on a trop de syrop , on lui donnera encore quelques bouillons , après

avoir ôté les groseilles , & on le versera par-dessus.

Groseilles vertes. (Gelée de) Prenez trois livres de groseilles vertes que vous mettrez dans de l'eau chaude sur le feu , comme celles qui sont au liquide. Il ne faut point en ôter les pépins ; quand elles seront montées sur l'eau , vous les retirerez dans l'eau fraîche , & les remettrez sur le feu jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts ; mettez-les égoutter , & jetez-les dans trois livres de sucre cuit au perlé ; faites-leur prendre plusieurs bouillons , en les écumant , jusqu'à ce que votre sucre soit revenu au perlé ; ce que vous connoîtrez , en prenant du sucre avec l'écumoire ; quand le syrop tombe en nappe , c'est une marque que la gelée est à son point de cuisson ; vous la passez dans une terrine au travers d'un tamis , pour la dresser ensuite dans des pots.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La groseille est un fruit que sa légère acidité rend rafraîchissant , apéritif , stomachique : il est légèrement fondant & laxatif , & un peu nourrissant. Il convient fort aux personnes qui sont échauffées , qui ressentent de l'agitation , qui ont des insomnies , dont la bile ne coule pas facilement ; qui éprouvent fréquemment des maladies bilieuses , putrides ; qui sont sujettes aux maladies de peau , dartres , érésipeles , boutons.

GRUAU : c'est l'avoine bien dépouillée de sa peau , & dont les extrémités sont ôtées , réduite en farine grossière au moyen d'un moulin fait exprès. Le meilleur gruau vient , dit-on , de Touraine & de Bretagne. On en tire aussi d'excellent des Ardennes.

Gruau. (Entremets de) Mettez du gruau dans une marmite que vous remplirez de lait , avec un peu de cannelle en bâton , citron verd , coriandre , sel & girofle ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il forme une crème délicate ; passez-le à l'étamine dans une cuvette , & y mettez du sucre ; mettez-le sur le feu , sans le faire bouillir ; & remuez jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu ; mettez ensuite sur

la cendre chaude , & le couvrez de maniere qu'il se forme dessus une crème épaisse ; & servez chaud.

GUIMAUVE. La guimauve est une espece de mauve sauvage , qui a des feuilles rondes ; ses fleurs ressemblent aux roses ; & ses tiges sont hautes de deux coudées ; sa racine est visqueuse & blanche en dedans ; on l'arrache en Septembre ; elle naît dans des lieux gras & humides , & fleurit en Juin & Août ; elle est estimée bonne pour la dysenterie & le crachement de sang.

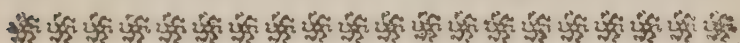
Guimauve. (Conserve de) Mettez cuire une livre de racine de guimauve : quand vous l'aurez passée au travers d'un tamis , faites-la dessécher sur le feu ; ensuite vous la remettrez dans une livre de sucre cuit au cassé , que vous ôterez du feu ; & vous travaillerez la guimauve avec le sucre , en la remuant toujours avec la spatule , jusqu'à ce que le sucre blanchisse , & fasse une petite glace par-dessus ; vous verserez votre conserve dans des moules de papier ; quand elle sera froide , vous l'ôterez des moules , pour la couper à votre usage , en quarré , en lozange , ou en long , de la façon que vous voudrez.

Guimauve. (Pâte de) Vous prenez une livre de racine de guimauve nouvelle , que vous ratissez & que vous lavez ; coupez-la par petits morceaux , pour la faire cuire jusqu'à ce qu'elle s'écrase facilement sous les doigts ; ensuite vous la passerez dans une étamine avec de l'eau de sa cuisson ; bourrez-la avec une cuillère , pour qu'il n'en reste point dans l'étamine. Vous mettez tout ce que vous avez passé dans une poêle sur le feu , pour la faire dessécher jusqu'à ce qu'elle soit bien épaisse , & qu'elle quitte la poêle , en la remuant toujours avec une spatule. Faites cuire une livre de sucre à la grande plume ; délayez-y la guimauve desséchée ; tenez-la sur un feu très-doux , pendant que vous travaillerez la guimauve avec le sucre , pour les bien incorporer ensemble ; ensuite vous dresserez votre pâte dans des moules , que vous mettrez sécher à l'étuve.

Guimauve. (*Syrop de*) Mettez dans un pot ou une caffetiere bien propre , une livre de racine de guimauve ratiffée , lavée & coupée par petits morceaux ; faites-la bouillir avec de l'eau , jufqu'à ce que la racine foit bien cuite & très-gluante ; enfuite vous paffez cette eau dans un tamis , en prefant un peu la racine pour en tirer le fuc. Sur un demi-feptier de cette décoction , faites cuire une livre de fucré au perlé ; mettez y le jus de guimauve que vous faites bouillir avec le fucré jufqu'à ce qu'il foit réduit en fyrop , ou cuit au perlé ; quand il fera à demi-froid , vous le verferez dans les bouteilles ; & vous ne les boucherez que lorsqu'il fera tout-à-fait froid.

O B S E R V A T I O N M É D E C I N A L E .

La graine de guimauve renferme un fuc gluant , adouciffant , relâchant , propre à émuffer les humeurs âcres , à prévenir l'irritation , & à y remédier , principalement quand la caufe de l'irritation eft dans l'eftomac & les inteftins , à la gorge , à la veflie. Son ufage continué long-tems , peut diminuer certaines toux caufées par des humeurs âcres qui irritent le poumon.



[H A B]

HABILLER : fe dit, en cuifine, de la premiere préparation qu'on donne aux chofes. Habiller une volaille, c'eft la plumer , flamber , vuidér ; un poiffon, c'eft l'écailler , le vuidér ; un chevreuil , un agneau , ou autre viande , c'eft l'écorcher , la vuidér , &c.

HACHIS : fe dit des viandes qu'on réduit à force de les couper en très-petites parties ; on en fait de toutes fortes de chair ; foit volaille , groffe viande ou poiffon. On trouvera les procédés à leurs articles refpectifs.

Hachis de toutes fortes de viandes. Paffez à la caf-

serole persil , ciboules , champignons hachés avec du bouillon & du coulis ; faites faire quelques bouillons ; mettez-y vos viandes hachées prendre goût sans bouillir , assaisonnées de bon goût ; servez garni d'œufs frais pochés , avec des mies de pain.

HARENG : petit poisson de mer qu'on pêche au printems & dans l'automne ; il s'en trouve en quantité sur les côtes de Bretagne & de Normandie. On en distingue de trois sortes ; le *frais* , le *salé* , le *foret* : le seul bon & sain est celui qu'on mange frais.

Harengs frais à la matelotte. Prenez huit ou dix harengs frais , habillez-les proprement , & les mettez dans une casserole avec beurre , persil , ciboules , champignons , pointe d'ail , deux verres de vin de Champagne , un peu de bon bouillon , sel & gros poivre ; faites cuire à grand feu , servez à courte sauce.

Harengs forets grillés à la sauce à l'huile. Prenez-en le nombre que vous voudrez ; faites-les dessaler au lait ; essuyez , & faites mariner avec sel , poivre , huile fine , persil , ciboules , champignons , pointe d'ail hachée menu ; panez-les de mie de pain ; faites rôtir , & servez avec une sauce à l'huile.

Harengs frais sur le gril. Tout le monde sçait qu'il faut les écailler , vider , essuyer avant de les mettre sur le gril. Mettez dans une casserole beurre frais , un peu de farine , filet de vinaigre , cuillerée de moutarde fine , sel & poivre , un peu d'eau ; faites lier la sauce sur le feu , & servez sur vos harengs.

Harengs frais. (Autre maniere d'accommoder les) Frottez vos harengs de beurre ; faites cuire sur le gril ; servez avec une sauce rousse , fines herbes hachées , sel , poivre , capres , filet de vinaigre , avec tranches de citron.

Harengs frais. (Autre maniere d'apprêter les) Incisez-les le long du dos ; frottez de beurre fondu & sel que vous laisserez prendre ; enveloppez-les de fenouil ; mettez sur le gril ; servez avec une sauce ou rouille comme ci - dessus , ou une sauce blanche , avec un ragoût de champignons frits , pour entrée ; ou

faites les frire & servez avec jus d'orange pour entremets.

Les *Harengs salés* qu'on dessale dans du lait, peuvent s'accommoder de même que les harengs frais ; mais la salure a décomposé leurs principes les plus sains , & ils n'ont jamais les qualités du hareng frais.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le hareng frais est un aliment léger, savoureux, facile à digérer, & sain pour tout le monde, dont les personnes les plus délicates peuvent faire usage, & que l'on peut donner aux convalescens qui ont la permission de manger, pourvu qu'il entre peu de beurre dans son apprêt. Le hareng salé ne convient qu'aux plus forts tempéramens, à ceux qui digèrent les alimens durs & âcres ; telles sont les personnes qui font beaucoup d'exercice ou des travaux violens. Le hareng for est encore plus âcre, plus difficile à digérer, & incapable de nourrir.

HARICOT : ragoût de mouton ou de veau coupés par morceaux, comme on l'a vu au mot *Cotelettes, Canard, &c.*

HARICOTS : légume farineux très-connu. On le mange verd dans sa gousse : on mange la gousse verte avant que le légume y soit formé. On mange les haricots tendres hors la gousse, quand elle commence à se blanchir ; on les mange secs. Ceux qui se cuisent le mieux, sont les plus sains.

Haricots blancs à la crème. Prenez-en un demi-litron ; faites cuire à l'eau avec beurre, sel, poivre, bouquet de persil & ciboules, ail, trois cloux de girofle, feuille de laurier ; mettez-les égouter sur un tamis ; mettez une chopine de crème dans une casserole ; faites bouillir en la remuant toujours, & réduire à moitié ; assaisonnez de bon goût, & y mettez vos haricots.

Haricots blancs au roux. Faites cuire à l'eau ; faites un roux avec beurre & farine, où vous mettrez un oignon haché ; faites-y fricasser les haricots avec persil, ciboules hachées, filet de vinaigre, mouil-

lés de bouillon, sel & poivre. En les servant pour collation, on peut, au lieu de beurre, se servir d'huile fine.

Haricots verts à la crème. Faites-les un peu bouillir, passez-les avec du beurre ou du lard, avec persil & ciboules en paquet, & sel; fricassez avec de la crème fraîche ou du lait, où vous aurez délayé des jaunes d'œufs.

Haricots verts au blanc. Faites cuire avec eau, sel & beurre; égouttez-les, & les passez avec beurre, persil, ciboules hachées, sel, poivre; singez-les & mouillez de mitonnage; liez avec crème, jaunes d'œufs, jus de citron.

Haricots verts au roux. Faites cuire comme dessus, & fuer une tranche de jambon dans une casserole, où vous mettrez ensuite du beurre, persil, ciboules & vos haricots; passez le tout ensemble, mouillez de bouillon & de coulis; assaisonnez de bon goût; faites cuire une bonne heure, & que la sauce ne soit pas trop claire.

Haricots verts. (*Autre maniere d'accommoder les*) Faites bouillir vos haricots; passez à la casserole beurre, persil & ciboules hachés; quand le beurre est fondu, mettez-y les haricots; faites leur faire d'abord quelques tours; mettez ensuite une pincée de farine, du sel & un peu de bon bouillon; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sauce; servez avec une liaison de trois jaunes d'œufs délayés dans du lait, avec un filet de verjus ou de vinaigre, & laissez prendre sur le feu sans bouillir: en gras, au lieu de cette liaison, mettez jus & coulis de veau.

Haricots verts au vin de Champagne. Coupez-les en filets, & faites cuire à l'eau bouillante, avec sel & beurre; passez à la casserole avec beurre, persil & ciboules hachés; mouillez avec un verre de vin de Champagne; faites réduire; ajoutez-y du coulis, faites mitonner à petit feu, assaisonnez, servez à courte sauce avec un jus de citron.

Haricots verts en salade. Cuits à l'eau & égouttés ;

tés ; coupez-les également ; mettez dans un saladier , & faites dessus divers dessins de toutes les autres fournitures.

Haricots verts. (*Autre maniere de confire & sécher les*) Prenez-en la quantité que vous voulez confire ; épluchez & faites cuire un quart d'heure à l'eau bouillante , & refroidir ensuite à l'eau fraîche ; mettez-les égoutter , & de-là dans des pots qui doivent être bien nets ; faites-les baigner dans la saumure faite de deux tiers d'eau , un tiers de vinaigre , plusieurs livres de sel , sçavoir , une livre sur trois pintes , que vous faites chauffer jusqu'à ce que le sel soit fondu , & que vous tirez à clair ; mettez sur la saumure deux doigts de beurre fondu , à moitié chaud , & l'y laisser figer , pour que vos pots ne prennent point l'évent. Pour les faire sécher , on les épluche de même , on les fait cuire aussi un quart d'heure à l'eau bouillante ; & quand ils sont bien égouttés , on les enfile avec une aiguille & du fil , & on les pend au plancher , dans un endroit sec : lorsqu'ils sont bien secs , on les conserve très-long-tems. Pour s'en servir , on les met à l'eau tiède , jusqu'à ce qu'ils aient repris leur verdeur. On les accommode du reste , comme dans leur primeur.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les haricots sans gouffes , nouveaux & bien cuits , sont un aliment nourrissant , d'assez facile digestion , en général , & sains : ils fournissent des sucs adoucissans , salutaires à ceux qui ont des humeurs irritantes , ou des incommodités habituelles qui en proviennent , telles que des demangeaisons , dartres , dévoiemens. Il y a des personnes auxquelles ils occasionnent beaucoup de vents , celles-là doivent n'en manger qu'une petite quantité , ou y mêler quelque assaisonnement stomachique. Les haricots secs , d'un bon acabit , & bien cuits , sont une bonne nourriture pour tout autre , que pour les gens délicats , sédentaires , à qui ils donnent encore plus de vents que les précédens. Les haricots

verts avec la gouffe , font un aliment savoureux & sain en général ; mais il faut qu'ils soient bien cuits & bien mâchés. Quoique leur légère acidité en facilite la digestion , nous ne les conseillons pas aux personnes qui ont l'estomac foible , & qui menent une vie appliquée & sédentaire.

HATELETTES : mets qui tire son nom de petites broches de bois qui s'appellent ainsi , qu'on sert en entremets , ou pour garniture aux plats de rôti.

Hatelettes de langue de mouton. Prenez deux ou trois langues ; coupez-les en petits morceaux quarrés que vous passerez sur le feu , avec beurre , sel , poivre , persil , ciboules & champignons bien hachés ; mouillez avec du coulis , ou au défaut avec du bouillon , & une bonne pincée de farine ; faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit bien épaisse ; liez avec deux jaunes d'œufs , sans bouillir ; laissez refroidir le ragoût ; embrochez vos morceaux de langue bien trempés dans la sauce ; panez vos hatelettes , & les faites griller en les arrosant de beurre ; servez à sec. On fait aussi des hatelettes de *lapreaux* , *pigeons* , *poulets* , *huîtres*. &c. Voyez à leurs articles respectifs.

Hatelettes au ris de veau. Faites blanchir des ris de veau ; coupez-les par petits morceaux avec des foies & du petit lard blanchis ; passez le tout avec un peu de persil , ciboules & farine frite , assaisonnez de bon goût ; embrochez ces morceaux dans des hatelettes de bois ; trempez-les dans leur sauce ; panez-les , & les faites rôti ou frire. *Autrement* , faites blanchir deux ris de veau avec du petit lard ; coupez les premiers par morceaux , l'autre en filets ; passez à la casserole au lard fondu , persil , ciboules , sel & poivre ; poudrez un peu fort de farine ; mouillez de bouillon ; faites cuire ; laissez refroidir ; embrochez ; trempez-les dans leur sauce ; panez & faites griller à petit feu.

HOCHEPOT. Prenez le bas d'une poitrine de bœuf ; coupez-la en petits morceaux quarrés de deux

pouces; faites-les dégorger; garnissez une marmite de tranches de bœuf; mettez-y vos morceaux avec force panais, carottes, douzaine d'oignons, jambon, & même un cervelas, si l'on veut; assaisonnement convenable: couvrez de même; mouillez de bouillon; faites cuire feu dessus & dessous: étant cuits, tirez vos morceaux & les autres ingrédients; passez-les dans une casserole; tournez vos carottes & vos panais; passez le bouillon de votre première cuisson pour dégraisser; & s'il y en a trop, faites bouillir pour le réduire; mettez un morceau de beurre dans une casserole avec de la farine; faites-lui prendre belle couleur; mouillez-la de votre bouillon réduit; dégraissez bien; mettez dessus une pincée de persil verd haché; arrangez vos tendrons de bœuf, panais & carottes; on peut aussi y ajoûter des tendrons de mouton.

HORS-D'ŒUVRE. On appelle *hors-d'œuvre*; en cuisine, tout met dont on pourroit se passer sans intéresser le service; il y en a de gras & de maigre.

HORS-D'ŒUVRES.

A

B

ABBATIS.

Agneau.
issues d'agneau.
pieds d'agneau.
ris d'agneau.
Tête d'agneau.
Ailerons.
Alouettes.
salmi d'alouettes.
Amourettes.
Andouilles.
Artichauts.
artichauts à la crème.
artichauts en crystaux.
artichauts à l'huile, au vinaigre.
artichauts en purée.

BATONS royaux, & garnitures d'entrées.

Beccasses en salmi.
Beccassines en salmi.
Bette.
Bette-rave.
bette-rave fricassée.
bette-rave frite.
Beurre.
beurre filé.
beurre feringué.
Boudins & boudinade, sont hors-d'œuvre.
Bouillans, & garnitures d'entrées.
Brezoles, sont entrées & hors-d'œuvres.

C

CAISSES de filets de viandes mêlées.

Capilotades.

Carbonades.

Carpe.

carpe en filets.

carpe en filets à la sauce blanche.

Carré de mouton.

carré de mouton, piqué de persil à la broche.

carré de mouton en pâte de beignets frits.

Casse-museaux.

Cervelle de bœuf.

cervelle de bœuf en hors-d'œuvre.

cervelle de bœuf en matelotte.

Cervelle de veau.

cervelle de veau en caisse

cervelle de veau en caisse, aux petits oignons.

Charbonnée sur le gril.

Crêtes de coq.

crêtes de coq dressées au gratin.

crêtes de coq farcies.

ragoût de crêtes de coq.

Croquets & garniture d'entrées.

D

DINDONS.

ailerons de dindons au blanc.

ailerons de dindons à la d'Entrées.

ailerons de dindons aux écrevisses.

ailerons de dindons à l'Espagnole.

ailerons de dindons à l'essence.

ailerons de dindons au four.

ailerons de dindons en fri-cassée de poulets.

ailerons de dindons frits.

ailerons de dindons aux huîtres.

ailerons de dindons aux navets.

ailerons de dindons au Parmesan.

ailerons de dindons aux petits pois.

ailerons de dindons à la Sainte-Menehould.

pates de dindons à la Sainte-Menehould.

E

EPERLANS.

éperlans à l'Angloise.

éperlans en casserole.

éperlans au fenouil.

éperlans en filets.

F

FIGURES vertes.

Filets de grosses viandes.

filets de volailles & poissons sont hors-d'œuvres & entrées.

Foies.

foies gras à la braise.

foies gras à la crêpine autre manière.

foies à l'Espagnole.

foies au jambon.

foies en ragoût.

foies en rôties.

Fraise de veau.

G

GALIMAFRÉE.

autre.

Gras-double.

gras-double à la braise à l'échalotte.

gras-double à la bourgeoise.

gras-double grillé avec une sauce piquante.

gras-double à la sauce-rob-
bert.

Griblettes.

Grillades.

H

HARENGS forets.

harengs grillés.

harengs salés.

Hâtelettes.

Hâtelettes de langues de mou-
ton.

hâtelettes de ris de veau.

Huitres.

petits pâtés d'huitres.

L

LAITANCES.

ragoût de laitances en gras.

ragoût de laitances en mai-
gre.

ragoût de laitances au blanc.

Langues de bœuf.

langues de bœuf aux con-
combres.

langues de bœuf en hâte-
lettes.

langues de bœuf parfumées.

langues de cochon à la cuisi-
niere.

langues de cochon fourrées.

langues de cochon à la Gas-
conne.

langues de cochon grillées.

langues de cochon en hâte-
lettes.

langues de cochon en papil-
lotes.

langues de cochon à la poêle.

ragoût de langues de cochon.

langues de cochon à la sauce
douce.

langues de cochon à la sauce
à la Noailles.

langues de mouton en caisse.

langues de veau farcies.

langue de veau de plusieurs
manieres.

Lapins.

boudin de lapins.

lapins en brezoles.

cuisse de lapins à la Mally.

lapins au gratin.

lapins en hâtelettes.

lapins marinés.

lapins en papillote.

Lièvre.

lièvre à la daube.

M

MARINADES.

marinades de perdrix.

marinades de pigeons.

marinades de poissons.

marinades de poulets.

marinades de veau.

Melon.

Menus droits de toute
sorte.

Merlans.

filets de merlans à la sauce
blanche.

filets de merlans en ragoût.

filets de merlans à la sauce-
robert.

filets de merlans en salade.

Æ

ÆUFS à l'Allemande.

œufs au basilic.

œufs à la carpe.

œufs au céleri.

œufs aux champignons.

œufs à la chicorée en gras.

œufs aux concombres.

œufs à la coque.

œufs à la crème.

œufs en crepine.

œufs aux écrevisses.

œufs aux écrevisses en gras.

œufs aux écrevisses en maigre.

œufs à l'estragon.

œufs farcis frits.
 œufs en filets.
 œufs frits à la sauce-robert.
 œufs au jus d'oseille.
 œufs aux laitues.
 œufs ou miroir.
 œufs à la Philisbourg.
 œufs pochés à la sauce à l'an-
 chois.
 œufs à la sauce-robert.
 œufs à la Suisse.
 œufs en sur-tout.
 œufs en tourte.
 œufs à la tripe.
 œufs aux truffes.

O

O I S O N.
 pain d'oison.

Omelettes aux champignons
 à la crème.
 omelettes farcies.
 omelettes en galantine.
 omelettes aux harengs forets.

P

P A I N S.

pains en côtes de melon en
 gras.
 Palais de bœuf.
 palais de bœuf au gratin.
 palais de bœuf en hâtelettes.
 palais de bœuf mariné.
 palais de bœuf en menus
 droits.
 palais de bœuf au Parmesan.
 palais de bœuf en rissoles.
 palais de bœuf à la Tartare.
 palais de mouton au gratin.

Pâtés.

petits pâtés dressés au blanc.
 petits pâtés aux écrevisses.
 autres petits pâtés.
 petits pâtés à l'Espagnole.
 petits pâtés feuilletés en mai-
 gre.

petits pâtés de foies gras aux
 truffes.
 petits pâtés d'huitres.
 petits pâtés à la Mazarine.
 Ils servent aussi de garnitures
 d'entrées.

Perches aux concombres.

perches au coulis d'écrevisses.
 perches en filets au blanc.

Pieds de mouton aux con-
combres

pieds de moutons farcis.
 pieds de mouton à la Sainte-
 Menchoult.
 pieds de mouton à la sauce-
 robert.

pieds de veau à la Sainte-
 Menchoult.

Pigeons rôtis aux capres.

Poisson.

jambon de poisson.
 petits pâtés de poisson.

Q

Q U E U E S d'agneau avec
 ailerons au gratin.

queues d'agneau aux petits
 oignons au Parmesan.

queues de mouton à l'écha-
 lotte.

queues de mouton farcies
 frites.

queues de mouton frites.

queues de mouton grillées à
 la sauce au jambon.

queues de mouton à l'oseille.

queues de mouton au Par-
 mesan.

queues de mouton à la Sainte-
 Menchoult.

queues de veau en hâtereau.

queues de veau à la Sainte-
 Menchoult.

queues de veau à la Tartare.

R A T O N. R

autre raton.

utton de mouton.

Riblette au lard.

Ris de veau.

ris de veau aux fines herbes.

ris de veau marinés frits.

Rissoles d'abricots.

rissoles de champignons & mousserons.

rissoles de chocolat.

rissoles d'épinars.

rissoles glacées.

rissoles en gras.

rissoles en maigre.

rissoles de tectine de veau.

Rissolettes.

Rognons de bœuf.

rognons de bœuf grillés.

rognons de bœuf à l'oignon.

rognons de bœuf à la poêle.

rognons de mouton à la broche.

rognons de mouton aux concombres.

rognons de mouton glacés.

rognons de mouton grillés.

rognons de mouton marinés.

rognons de mouton en ragoût.

rognons de veau.

Rougets en marinade.

S

S *AUCISSES* aux choux.

saucisses à la matelotte.

saucisses au Parmesan.

saucisses de perdrix.

saucisses de porc.

saucisses aux truffes.

saucisses de veau.

saucisses au vin de Champagne.

Saucissons de Boulogne.

saucissons royaux.

saucissons de sanglier.

Soles frites.

T

T *RIPES*.

Turbot à la Sainte-Menehould.

V

V *E A U*.

cervelle de veau en caisse.

cervelle de veau frite.

cervelle de veau à l'Italienne.

côtelettes de veau en papillotes.

oreilles de veau en menus droits.

oreilles de veau à la Ravigotte.

tête de veau à l'Angloise.

HUILE : substance grasse, onctueuse & fluide ; qu'on tire, par expression, de diverses substances, comme des noix, des olives, des amandes, des noisettes, avelines, & d'un grand nombre de différentes graines, comme la navette, le colza, le chenevi, la camomille, &c. Celle qu'on tire des olives, par la première expression, sans se servir d'eau chaude, & qu'on appelle *huile vierge*, est la meilleure. L'huile de la seconde expression lui est inférieure en qualité : la moindre est celle de la troisième expression ; la plus nouvelle est la meilleure.

leure ; elle peut se conserver plus d'un an , si elle est dans des vaisseaux de terre ou de verre bien bouchés , & tenus fraîchement. On se sert aussi d'huile de noix ; mais elle n'a pas une saveur aussi agréable que celle d'olives , & échauffe beaucoup plus.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'huile d'olives nouvelle , & de bonne qualité , est un assaisonnement adoucissant & fort sain , quand elle est froide ; mais celle qui a éprouvé l'action du feu est devenue plus ou moins âcre , irritante , & capable de nuire : il y a aussi beaucoup de personnes dont l'estomac ne peut supporter l'huile , pour peu qu'elle soit chaude , & qu'elle empêche de digérer : en général , celles qui sont foibles , délicates , sédentaires , dont le corps n'est pas habitué à l'usage de l'huile chaude , doivent l'éviter.

Huile de Vénus. La base de cette liqueur sont les graines de chervi , de carvi , & celle du *daucus* ; & la teinture qu'on lui donne , est celle du safran. C'est une espèce d'escubac extrêmement cordial que cet élixir , que nous devons à M. Sicogne. Son alliage est extrêmement bien raisonné , tout y est parfait ; le degré de force , la légèreté de sa couleur , qui doit revenir parfaitement à celle de l'huile , sous le nom de laquelle elle est connue. M. Cicogne a ajouté le macis à ces graines ; & , pour faire cette liqueur , il faut mettre toutes les matières en même tems dans l'alambic , avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau , ensuite les distiller sur un feu ordinaire : il ne faut pas tirer de phlegme ; & quand on a tiré les esprits , on fait fondre du sucre dans de l'eau bouillante. Quand le sucre est fondu , & que le syrop est froid , on y verse les esprits distillés ; & sur le champ on y met une teinture de safran. Lorsque tout est mêlé , on passe cette liqueur à la chausse ; & quand elle est claire , elle est faite ; il faut toujours laisser refroidir la liqueur , avant de la passer à la chausse , afin que les esprits s'évaporent le moins qu'il sera possible. Il est à pro-

pos, & même essentiel, de n'employer que du sucre, si l'on veut que la liqueur se clarifie plus promptement & plus facilement : car cette liqueur est presque aussi difficile à clarifier que l'escubac. Le safran étant gras par lui-même, engraisse assez la chausse, sans qu'il soit besoin d'employer de la cassonnade. Vous vous servirez donc à cet effet, d'une chausse faite avec un drap commun, & point ferré, plus fin cependant que pour l'escubac, parce qu'il n'y a pas tant de safran dans l'huile de Vénus que dans l'escubac, & qu'il faut d'ailleurs que cette liqueur ne soit pas si colorée ; mais aussi faut-il le choisir moins ferré que pour des liqueurs fines & moins moëlleuses. Pour environ quatre pintes d'huile de Venus, vous mettrez dans l'alambic une once de carvi, une once de *daucus Creticus*, deux gros de macis, le tout pilé, avec quatre pintes d'eau-de-vie, & une chopine d'eau ; pour faire le syrop, quatre livres & demie de sucre, & une pinte d'eau bouillante ; & pour faire la teinture, environ un demi-septier d'eau bouillante, dans laquelle vous ferez infuser le safran, & vous le presserez jusqu'à ce que la couleur en ait été bien tirée. Vous en emploierez un demi-gros ; & vous verserez cette teinture dans la liqueur, en observant de n'en mettre précisément que jusqu'à ce qu'elle ait la couleur d'huile, & de supprimer ce qui pourroit en rester.

HUITRE : poisson sans peau, écailles ni arrêtes, renfermé entre deux coquilles, où il se nourrit d'eau de mer & de limon. Ce poisson passe pour être un aliment fort sain, & meilleur crud que cuit. On les mange pour l'ordinaire crues avec un peu de poivre. On les fait cuire dans leurs coquilles sur les charbons, avec un peu de beurre & de pain rapé. On en met aussi sur le réchaut avec une sauce au beurre & quelques légers assaisonnemens.

Huitres à la bonne femme. Faites-les blanchir dans leur eau ; essuyez-les, & hachez bien menu ; prenez de la mie de pain trempée dans de la crème, persil, ciboules, anchois hachés menu, poivre,

fel , morceau de beurre frais ; pilez bien le tout avec les huitres ; liez de quelques jaunes d'œufs ; mettez de cette sauce dans les coquilles ; panez , mettez au four , & servez de belle couleur.

Huitres à la daube. Ouvrez-les ; assaisonnez de fines herbes , peu dans chaque huitre , poivre & vin blanc ; recouvrez de leurs écailles ; mettez sur le gril ; passant la pelle rouge par dessus ; dressez dans un plat découvert , & servez.

Huitres à la minute. Mettez dans une casserole un verre de vin de Champagne , un bouquet garni , une cuillerée de coulis ; faites bouillir. Ouvrez des huitres ; mettez égoutter sur un tamis , un plat dessous , pour recevoir leur eau ; mettez cette eau dans la sauce , & faites réduire ; faites-y faire quelques tours aux huitres sans bouillir ; servez avec croûtons frits pour garniture.

Huitres au bon homme. Faites blanchir à l'eau ; passez-les au roux avec farine frite ; ajoutez-y persil & ciboules hachés , sel & poivre ; faites mijonner le tout avec un verre de vin blanc ; garnifiez de tranches de citrons ou croûtons frits.

Huitres au Parmesan. Procédez d'abord comme pour les huitres en casserole. Ajoutez par-dessus du Parmesan rapé au lieu de beurre , & finissez de même.

Huitres en casserole. Ouvrez des huitres ; graissez le fond d'un plat d'argent de bon beurre ; arrangez-y vos huitres ; mettez dessus poivre & persil haché , demi-verre de vin de Champagne ; couvrez d'un lit mince de beurre frais pané ; couvrez d'un couvercle de tourtière , feu dessus & dessous ; faites prendre couleur , dégraissez & nettoyez les bords du plat ; servez pour entremets.

Huitres en hachis. Prenez demi-cent d'huitres , mettez-les dans l'eau chaude ; quand elle est prête à bouillir , retirez vos huitres , & les mettez à l'eau fraîche ; faites-les égoutter , & n'en prenez que le tendre. Si vous employez tout , hachez à part le dur , & ensuite hachez ensemble le tendre

& le dur ; votre hachis n'en sera que mieux , si vous y ajoûtez de la chair de carpe ; passez sur le feu un bon morceau de beurre frais , avec persil , ciboules & champignons hachés , une pincée de farine ; mouillez d'un demi-septier de vin blanc , & d'autant de bouillon maigre.

Huitres en paille , en hâtelettes. Blanchissez-les en deux eaux sans bouillir ; faites égoutter ; passez dans un quarteron de beurre , persil , ciboules & champignons hachés , pointe d'ail ; faites-leur faire deux ou trois tours sans bouillir ; liez-les de jaunes d'œufs ; embrochez , panez , faites griller , & servez à sec.

Huitres farcies. Faites une farce avec de la chair d'anguille , & une douzaine d'huitres blanchies , persil & ciboules , champignons , sel & poivre , fines herbes & épices , bon beurre frais , pain trempé dans la crème , deux jaunes d'œufs , le tout haché & pilé ensuite au mortier ; garnissez de cette farce le fond des coquilles , & y mettez une huitre en ragoût ; recouvrez de la même farce , & frottez d'un œuf battu ; mettez dessus du beurre fondu , panez de mie fine ; mettez au four ; servez chaud & de belle couleur. Si c'est au gras , on fait une sauce au gras , & on se sert de ragoût d'huitres au gras ; le reste est de même.

Huitres frites. Ouvrez-les , & les faites bien égoutter sur un tamis ; mettez-les dans un plat avec du poivre , deux ciboules entières , feuille de laurier , basilic , oignons en tranches , cloux & jus de deux citrons ; remuez de tems en tems. Faites une pâte avec de la farine & de l'eau , un peu de sel , un œuf , battez bien le tout , que la pate ne soit ni trop claire ni trop épaisse : mettez-y fondre un peu de beurre. Quand vous voudrez frire vos huitres , tirez-les de la marinade , essuyez-les , ayez du beurre affiné dans une poêle , trempez vos huitres une à une dans la pâte , & les mettez dans la friture chaude à propos : servez sur une serviette , avec persil frit : si on les veut frire au gras , on se sert de sain-doux.

Huitres grillées. Ouvrez & laissez dans les co-

quilles ; mettez-y du beurre , poivre , persil haché ; un peu de rapure de pain ; faites griller & passez la pelle rouge par dessus.

Huitres. (Petits pâtés d') Prenez autant d'huitres qu'il faut de petits pâtés ; faites ensuite un hachis de laitances & de chair de carpe , tanche , brochet & anguille , assaisonnez de sel , poivre , clou & vin blanc ; enveloppez-en vos huitres , & mettez-en une dans chaque pâté avec un peu de beurre frais ; faites cuire au four , & servez chaud.

Huitres. (Potage d') Passez des huitres avec bon beurre , champignons en dés & farine ; faites cuire le tout dans une purée claire , sel & poivre ; mitonnez des croûtes avec bouillon de poisson ; mettez dessus vos huitres & champignons , avec du jus de champignons ; servez.

Huitres (Ragoût d') au gras. Mettez-les dans une casserole avec leur eau ; faites-les seulement dégourdir ; nettoyez-les , & mettez sur une assiette. Passez des champignons & truffes au lard fondu , mouillez de jus , & liez avec un coulis de veau & de jambon. Lorsque la sauce est faite , mettez-y vos huitres , pour chauffer sans bouillir : ce ragoût sert pour des entrées grasses.

Huitres (Ragoût d') au maigre. La seule différence de l'apprêt consiste à mouiller le ragoût fait au beurre avec bouillon de poisson , & lié d'un coulis d'écrevisses : il sert pour les entrées maigres ; l'un & l'autre se servent seuls pour entremets.

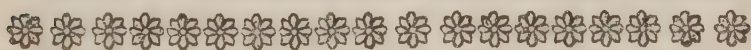
Huitres sautées. On les met sur le gril dans leurs coquilles , feu dessous , & la pelle rouge par-dessus. Quand elles s'ouvrent , elles sont cuites.

Huitres. (Tourte d') Faites faire à vos huitres deux ou trois tours sur le feu ; retirez-les ; essuyez & mettez sur une assiette ; faites fondre du beurre dans une casserole ; mettez-y une pincée de farine ; remuez jusqu'à ce qu'elle ait belle couleur ; mettez des petits champignons & mousserons , sel , poivre & bouquet ; quand le ragoût est cuit , dégraissez ; faites faire aux huitres un bouil-

lon seulement ; liez le ragoût d'un peu de coulis au roux ; laissez refroidir ensuite. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée ; mettez-y le ragoût ; mouillez & soudez la seconde abaisse ; dorez la tourte d'un œuf battu ; mettez au four ; si elle est trop salée , jetez-y un coulis léger , & servez chaud.

O B S E R V A T I O N M É D E C I N A L E

Les huitres fraîches & de bonne qualité , sont un aliment savoureux , facile à digérer & sain , la salure de leur eau en accélère encore la digestion , elles sont légèrement fondantes , laxatives , propres à purifier la masse des humeurs : malgré ces bonnes qualités , il faut que chacun examine si son tempérament & son estomac s'en accommodent , & tout le monde doit éviter d'en manger avec excès. On voit souvent des maladies aiguës & chroniques qui doivent leur origine à la quantité extrême d'huitres mangées pour satisfaire son goût , ou gagner un pari.



JAMBON : cuisse ou épaule de porc ou de sanglier. Les plus estimés sont ceux de Bayonne & de Mayence.

Jambon à la braise. Otez la couenne ; parez-le en dessous , & faites dessaler ; ficelez & mettez dans une marmite foncée de bardes de lard & tranches de bœuf , toutes sortes de fines herbes , racines & assaisonnement convenable sans sel ; faites cuire le maigre en dessous , le vaisseau bien couvert & luté avec de la pâte , petit feu dessus & dessous , pendant dix à douze heures ; laissez refroidir dans sa sauce ; retirez & ôtez la ficelle ; mettez-le dans une tourtiere ; panez-le de fine chapelure ; faites prendre couleur avec la pelle rouge ; servez garni

de persil frit. On peut le servir chaud pour entrée ; avec un ragoût de ris de veau ou d'écrevisse , ou sauce à la carpe.

Jambon à la broche. Otez-en la peau , parez-le ; faites dessaler à l'eau tiède , & tremper ensuite dans un plat , dix à douze heures , avec une bouteille de vin d'Espagne ; enveloppez-le de papier , & le mettez à la broche ; mettez le vin d'Espagne où il a trempé , dans la lèche-frite ; arrosez-le pendant qu'il cuit : étant cuit , panez-le avec de la mie fine & persil haché ; faites-lui prendre belle couleur à la broche ; laissez refroidir , & servez sur une serviette garnie de persil verd.

Jambon à l'Allemande. Coupez des tranches de jambon crud le plus minces qu'il se pourra ; passez au beurre des tranches de mie de pain ; foncez un plat de lard rapé , mie de pain fine , fines herbes , champignons & truffes hachés fin , un lit de jambon , & ainsi de suite par lit , finissant par le jambon ; saupoudrez de mie de pain ; mettez au four , pendant environ deux heures. Servez chaudement.

Jambon. (Coulis de) Prenez moitié de veau & jambon par tranches ; faites cuire dans une casserole ; ajoutez des croûtes sèches , ciboules , persil , blanc , girofle & bon bouillon bien assaisonné. Le tout étant cuit & de bon goût , & le jus bien tiré , passez-le à l'étamine pour l'avoir plus épais.

Jambon cuit sans feu & sans eau. Parez un jambon & le nettoyez bien ; levez-en la peau ; mettez sur une nappe du thym , du basilic , du laurier ; placez-y votre jambon sur le côté gras ; assaisonnez dessus comme dessous ; ajoutez-y du girofle & du poivre : enveloppez-le bien de la nappe , & l'arrosez de quelques verres d'eau-de-vie ; mettez sur cette nappe une toile cirée ; ficelez du foin & en liez votre paquet bien ferré ; enterrez-le dans le fumier de cheval , pendant quarante heures : il faut qu'il soit au milieu d'un massif de fumier de quatre pieds cubes ; retirez-le ensuite , & servez comme un jambon à l'ordinaire. On peut encore le servir

de même sans ôter la peau. Le jambon se sert aussi sur le pied de petit salé, avec saucissons & langues fourrées.

Jambon. (Essence de) Prenez des tranches de jambon crud bien minces ; battez-les ; garnissez-en une casserole , & mettez suer ; quand elles sont attachées , mettez-y un peu de lard fondu , poudrez d'une pincée de farine ; remuez bien , & mouillez d'un jus de veau ; assaisonnez d'un bouquet de ciboules & fines herbes , d'un clou de girofle , tranches de citron , champignons hachés & truffes , croûtes & filet de vinaigre , le tout cuit. Passez-le à l'étamine , & gardez pour employer aux choses où il entre du jambon. Quelques personnes ajoutent une gouffe d'ail.

Jambon (Essence de jambon) liée. Otez le gras du jambon ; coupez-le par tranches , & le battez ; foncez-en une casserole avec tranches d'oignons , carottes & panais ; faites suer le tout à petit feu : poudrez d'un peu de farine : quand elles s'attachent , remuez & mouillez de moitié jus de veau & bouillon ; assaisonnez de quelques champignons , truffes & mousserons , de deux ou trois cloux , basilic , ciboules & persil hachés : ajoutez quelques croûtes de pain , selon la quantité que vous voudrez d'essence : laissez mitonner environ trois quarts d'heures ; passez à l'étamine , & employez où il faudra.

Jambons. (Maniere d'accommoder les) Faites une saumure avec du sel & du salpêtre , & toutes sortes d'herbes odoriférantes , comme thym , laurier , basilic , baume , marjolaine , sarriette , genièvre ; mouillez avec moitié eau & moitié lie de vin ; laissez infuser le tout vingt-quatre heures ; passez à clair , & y mettez tremper vos jambons , pendant quinze jours ; faites-les égoutter ; essuyez-les & les mettez fumer à la cheminée.

Jambons. (Maniere de conserver les) Prenez du poivre noir & de la cendre , selon la quantité de jambons que vous aurez ; faites-en une pâte dont vous enduirez les crevasses qui s'y feront ; cela em-

pêche les mites de s'y mettre ; pendez-les en un lieu sec. Si vous en portez en campagne , encaïsez-les avec des copeaux du dedans de vieux tonneaux , & du foin pour les assujettir.

Jambons (Maniere de faire cuire les) Nettoyez-les sans intéresser la couenne ; faites-les dessaler plus ou moins de tems , suivant qu'ils seront plus vieux ou plus nouveaux ; enveloppez-les dans un torchon blanc ; mettez-les dans une marmite avec deux pintes d'eau & autant de vin rouge plus ou moins , racines , oignons , gros bouquet de toutes sortes de fines herbes ; faites cuire pendant cinq à six heures , à petit feu ; laissez-le refroidir dans son bouillon ; retirez-le , & ôtez légèrement la couenne , sans toucher à la graisse sur laquelle vous mettez du persil haché avec un peu de poivre & de la chapelure de pain ; passez dessus la pelle rouge pour faire prendre la chapelure , & belle couleur au jambon ; servez froid sur une assiette pour entre-mets.

Jambons (Maniere de faire les) de Bayonne. Attendez sept ou huit jours que le jambon soit gluant avant de le saler ; lavez-le & le pelez ; prenez autant d'onces de sel qu'il pèse de livres , & autant de salpêtre que de sel ; pilez-les bien ; assaisonnez-en votre jambon que vous placerez sur une planche en pente , une terrine dessous pour recevoir ce qui en dégoutte ; humectez-en le jambon chaque jour avec un linge : quand il aura bien pris sa saumure , il faut l'essuyer & l'enduire de lie. Quand cette lie est sèche , mettez le jambon à la cheminée ; faites-le fumer à la fumée de genièvre trois ou quatre fois par jour , l'espace d'une heure , pendant cinq à six jours , & quand il est sec & bien parfumé , mettez-le dans la cendre pour le conserver.

Jambons (Maniere de faire les) de Mayence. Salez-les avec du salpêtre pur , & les mettez pendant huit jours , sous un pressoir à linge ; trempez-les ensuite dans de l'esprit-de-vin , où l'on aura mis

mis infuser des baies de genièvre pilées , & faites-les fumer à la fumée du bois de genièvre.

Jambon (Pâté de) chaud. Prenez un petit jambon de Mayence ; faites-le dessaler ; parez & l'appêtez comme le précédent ; dégraissez-le pendant qu'il est chaud , & servez dedans une sauce piquante.

Jambon (Pâté de) froid. Otez la peau , & parez le jambon ; coupez le bout & le desosse ; faites une abaille de pâte bise ; foncez-la de lard haché pilé ; mettez dessus votre jambon avec du laurier , quelques tranches de citron , fines herbes & épices ; recouvrez de bardes de lard & d'une seconde abaisse ; façonnez , dorez & mettez au four , pendant dix ou douze heures ; servez froid.

Jambon de poisson. Faites un hachis avec chair de carpe , tronçons d'anguilles , tranches de saumon frais , & laitances de carpes ; pilez le tout dans un mortier , avec sel , poivre , muscade , fines herbes & beurre frais ; arrangez ce hachis en forme de jambon sur des peaux de carpes ; enveloppez le tout dans un linge propre , bien cousu ; faites cuire au court-bouillon avec vin blanc , ou moitié vin & eau , girofle , poivre & laurier ; laissez-le refroidir dans son bouillon ; servez-le avec du laurier dessus & fines herbes hachées. On peut le couper par tranches comme le jambon. On peut imiter de même des éclanches ou épaules , des poulets & pigeons.

Jambon. (Rôties de) Prenez des tranches de pain , comme si vous vouliez faire des rôties ; faites-les rôtir & les nettoyez ; coupez-les de la grandeur de deux doigts ; faites des tranches de jambon de même grandeur ; battez-les , & les mettez dans une casserole , vos rôties par-dessus ; faites-les suer couvertes , & à petit feu ; lorsqu'elles s'attacheront , tirez les rôties ; arrangez-les sur un plat , & par-dessus , les tranches de jambon ; mouillez le gratin , qui est au fond de la casserole , d'un peu de jus de veau , & le faites détacher sur le feu ; mettez-y un

peu de poivre, avec une pointe de vinaigre ; & servez ce jus sur les rôties.

Jambon. (Sauce au) Prenez trois ou quatre tranches de jambon & les faites suer. Quand elles s'attachent, saupoudrez d'un peu de farine , en remuant toujours ; mouillez de jus ; mettez un bouquet & du poivre. Si la sauce n'est pas assez liée , mettez-y un peu de coulis ; que la sauce ait de la pointe , & soit de bon goût ; passez au tamis , & servez-vous-en pour toute sorte de rôtis de viande blanche.

Jambon au vin de Champagne. Procédez comme pour le précédent. Lorsqu'il aura sué pendant deux heures sur la cendre chaude , ajoutez à sa braïse une bouteille de vin de Champagne ; continuez de faire cuire à très-petit feu ; dépecez & servez avec une sauce au vin de Champagne.

JARRET DE VEAU : s'emploie dans les bouillons ; on l'accommode aussi de la maniere qui suit.

Jarret de veau à la boiteuse. Faites-le blanchir & cuire dans un bouillon bien assaisonné ; dressez-le ensuite dans un plat , de sorte que la chair couvre le fond ; mettez d'un côté du plat un ragoût d'épinars à la Chirac , tel que ci-après. Choisissez les épinars nouveaux ; laissez-y les queues ; faites-les blanchir , & les passez , sans les hacher , au beurre fin ; le surplus comme aux ragoûts d'épinars. Mettez de l'autre côté du plat des choux-fleurs blanchis & cuits dans un blanc, avec une sauce au beurre par-dessus , sans couvrir le jarret.

JASMIN : le jasmin est un arbrisseau , qui jette du sarment comme la vigne ; ses fleurs viennent au bout de branches menues , languettes , blanches , faites comme de petits lys, dont l'odeur est extrêmement agréable ; on en trouve dans beaucoup de jardins.

Jasmin au sec. (Bouquet de) Il faut prendre de belles fleurs de jasmin bien épanouies , avec leurs queues que vous coupez à moitié , si elles sont trop longues ; mettez-en trois ou quatre ensemble , que vous attachez avec un peu de fil ; trempez

chaque bouquet dans un sucre cuit au petit lissé, & à demi-froid ; mettez-les à mesure égoutter sur un tamis, & poudrez-les par-tout avec du sucre très-fin ; remettez-les à mesure sur un autre tamis, & que les fleurs y soient placées de façon, qu'elles restent bien épanouies ; faites-les sécher à l'étuve, & conservez-les dans un endroit sec ; serrez-les dans des boîtes garnies de papier blanc.

Jasmin. (Biscuits de) Mettez dans une terrine une cuillerée de marmelade de jasmin avec quatre jaunes d'œufs frais, dont vous mettrez les blancs à part, & une demi-livre de sucre en poudre ; battez bien le tout ensemble avec une ou deux spatules, jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé avec le reste. Après cela, vous prenez les quatre blancs d'œufs, que vous avez mis à part avec encore deux autres que vous y ajoutez, & que vous fouettez en neige. Ensuite vous mêlez les blancs avec les jaunes & le sucre, que vous remuez ensemble avec le fouet ; & vous y ajoutez tout de suite quatre onces de farine que vous passez au tamis ; & vous la faites tomber légèrement dans la terrine, en remuant toujours avec le fouet ; le tout étant mêlé ensemble, vous dressez les biscuits dans des moules de papier, & vous jetez dessus un peu de sucre fin pour les glacer ; mettez-les cuire au four.

Jasmin. (Candi de) Prenez de la fleur de jasmin épluchée ; faites cuire du sucre à la plume, que vous mettez dans le moule à candi ; lorsqu'il sera à moitié refroidi, vous y mettrez la fleur de jasmin, que vous enfoncerez doucement & également dans le sucre, avec une fourchette ; mettez sur votre candi une grille faite pour le moule ; & appuyez-la en mettant un poids dessus ; mettez aux quatre coins de petits bâtons blancs, secs, que vous enfoncez dans le sucre ; mettez votre candi à l'étuve, pendant vingt-quatre heures, que vous entretenez de feu également ; vous verrez si votre candi est fait en retirant les petits bâtons ; s'ils

font le diamant également par-dessus , alors vous égouttez votre candi, en penchant le moule par un coin ; laissez-le égoutter pendant deux heures ; ensuite renversez le moule sur une feuille de papier blanc , en appuyant un peu fort & également.

Jasmin , confites. (Fleurs de) Ayez de beaux jasmins épanouis ; coupez-en les trois quarts des queues , & laissez les fleurs entieres. Faites cuire du sucre au grand lissé : ôtez-le du feu : mettez-y les fleurs de jasmin , sans les laver ; vous les laisserez dans le sucre jusqu'au lendemain , que vous leur donnerez une douzaine de bouillons , jusqu'à ce que le sucre soit cuit à la petite plume. Laissez refroidir & versez dans les pots. Si vous ne voulez confire que la feuille de la fleur , vous ôterez les queues , & vous éplucherez les feuilles , pour les confire de la même façon.

Jasmin. (Conserve de) Mettez dans un mortier un quarteron de fleurs de jasmin , bien épluchées , que vous pilez très-fin , en l'arrosant de deux ou trois gouttes de jus de citron. Faites cuire deux livres de sucre à la grande plume ; ôtez-le du feu ; lorsqu'il sera à moitié froid , mettez-y la fleur de jasmin pilée , que vous délayez bien avec le sucre , en le battant avec une cuillère ; ensuite vous dressez votre conserve dans les moules ; lorsqu'elle est froide , vous la coupez par tablettes à votre usage.

Jasmin. (Dragées de) Faites fondre de la gomme adraganth , avec un peu d'eau , en la tournant quelquefois , jusqu'à ce qu'elle soit fondue ; passez-la dans un tamis fin , pour en former une pâte , avec de la marmelade de jasmin , & de la poudre de racine d'iris , que vous mettez ensemble dans un mortier , pour les piler , en y mettant de tems en tems du sucre fin , jusqu'à ce que la pâte soit maniable. Retirez-la du mortier , pour la mettre sur une table , avec du sucre fin ; ensuite vous en prenez de petits morceaux de la grosseur d'un pois , que vous roulez dans la paume de la main gauche , avec le pouce de la droite , pour en for-

mer de petits ronds ; votre pâte étant travaillée de cette façon , vous la mettez sur un tamis , pour la faire sécher à l'étuve , pendant six jours ; ensuite vous finissez vos dragées dans une poêle à provision. A mesure que vous avez mis une couche à la dragée , & qu'elle est séchée , vous y remettez encore du sucre cuit au lissé , & continuez de cette façon , jusqu'à ce qu'elles soient assez grosses.

Jasmin en chemise. Prenez des fleurs de jasmin entières , bien épanouies ; ôtez-en les queues , & trempez-les dans un blanc d'œuf fouetté en mousse. Il faut ensuite les rouler dans un sucre fin , & les mettre à mesure sur des feuilles de papier blanc posées sur un tamis , pour les faire sécher à l'étuve ; lorsqu'elles seront sèches , vous vous en servirez pour les desseins que vous jugerez à propos.

Jasmin. (Gâteau de) Faites un moule de papier de la grandeur du gâteau que vous voulez faire ; prenez une demi-livre de fleurs de jasmin bien épluchées , que vous mettrez dans une livre de sucre cuit à la grande plume. Travaillez-les promptement sur le feu avec une spatule ; lorsque le sucre commence à monter , & que vous êtes prêt à le verser dans le moule , mettez-y promptement un peu de blanc d'œuf battu avec du sucre en poudre , qui ne soit pas trop liquide ; ce qui contribuera beaucoup à faire monter le gâteau ; versez-le promptement dans le moule , & tenez dessus le cul de la poêle chaude , à une certaine distance ; ce qui fait encore monter le gâteau.

Jasmin. (Glace de) Pilez très-fin une poignée de fleurs de jasmin épluchées ; ensuite vous les retirez du mortier , pour les mettre dans une pinte d'eau , avec une demi-livre de sucre ; battez-bien le tout ensemble ; lorsque le sucre sera fondu , vous le passerez dans un tamis bien ferré ; mettez-le dans une salbotiere , pour le faire prendre à la glace.

Jasmin. (Marmelade de) Prenez une demi-livre de fleurs de jasmin épluchées , que vous pilez très-

fin dans un mortier ; passez-les ensuite dans un tamis , en les pressant fort avec une spatule , jusqu'à ce que le tout soit passé ; faites cuire une livre & demie de sucre à la grande plume ; délayez-y peu-à-peu , pendant qu'il est chaud , le jasmin que vous avez passé au tamis ; ensuite vous mettrez la marmelade dans les pots.

Jasmin. (Pastille de) Prenez un quarteron de jasmin , que vous ferez infuser dans un peu d'eau bouillante , & que vous mettrez à l'étuve jusqu'au lendemain. Passez ensuite votre eau de jasmin dans une serviette , en la pressant fort , pour en exprimer tout le suc. Vous vous servirez de cette décoction pour faire tremper deux gros de gomme adraganth ; lorsqu'elle sera fondue , vous la passerez dans une serviette , en la pressant , pour n'en rien perdre ; mettez cette eau dans un mortier , avec du sucre fin ; pilez le tout ensemble , en y ajoutant de tems en tems du sucre fin , jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable ; ensuite vous retirerez cette pâte , pour en former des pastilles ou de petits coquillages , de telles especes & figures que vous voudrez , ou des grains de bled , de café , & autres ingrédients.

Jasmin. (Pâte de) Pilez très-fin dans un mortier une demi-livre de fleur de jasmin épluchée ; ensuite vous la mettrez sur une assiette , pour la délayer avec quatre cuillerées de marmelade de pommes. Faites cuire une livre de sucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade délayée avec les fleurs ; mêlez bien le tout ensemble ; & faites cuire une douzaine de bouillons ; votre pâte étant cuite , vous la dressez dans des moules à pâte , posés sur des feuilles de cuivre ; glacez tout le dessus avec du sucre en poudre que vous faites tomber avec le tamis ; & faites-les sécher à l'étuve.

Jasmin. (Syrop de) Faites bouillir une chopine d'eau ; vous avez une demi-livre de fleurs de jasmin épluchées , que vous mettez dans une terrine. Versez votre eau bouillante dessus ; vous mettrez

une affiette dessus le jasmin , pour le faire enfoncer dans l'eau , afin qu'il puisse tremper dedans ; mettez la terrine à l'étuve jusqu'au lendemain ; faites clarifier cinq livres de sucre , que vous ferez cuire au cassé ; passez votre jasmin dans une serviette , en pressant doucement , pour qu'il rende son parfum ; il faut mettre cette décoction de jasmin dans le sucre ; mettez le tout ensemble sur le feu , sans le faire bouillir , seulement pour que l'eau puisse prendre corps avec le sucre ; ensuite vous le verserez dans une terrine , que vous mettrez à l'étuve , pendant trois ou quatre jours : il faut entretenir l'étuve de feu , avec la même chaleur que pour un candi. Vous verrez , de tems en tems , avec une cuillère , à votre syrop ; pour être fini , il faut qu'il soit au perlé ; alors vous l'ôterez de l'étuve , pour le mettre refroidir , & ensuite dans des bouteilles.

JONQUILLE : il y en a de plusieurs sortes que l'on cultive dans les jardins ; la jonquille d'Espagne ; la grande jonquille ; la petite ; la jonquille d'automne , & d'autres : c'est une plante bulbeuse qui produit des fleurs jaunes & odorantes , qui ressemblent assez , pour la figure , au narcisse ordinaire , quoiqu'elles soient moins grandes.

Jonquille. (Candi de) Faites cuire du sucre à la plume , & mettez-ledans les moules à candi ; lorsqu'il sera à moitié refroidi , vous y mêlerez de la belle jonquille épluchée , que vous mettrez également dans le moule. Vous l'enfoncez légèrement avec une fourchette ; il faut mettre dessus une grille à candi , que vous appuyez avec un poids de deux livres ; mettez le moule à l'étuve , que vous ouvrirez le moins que vous pourrez ; entreprenez l'étuve de feu le plus également qu'il est possible : ce doit être un candi de vingt-quatre heures.

Jonquille (Conserve de) Pilez très-fin dans un mortier un quarteron de fleurs de jonquille ; prenez deux livres de sucre que vous faites clarifier & réduire à la grande plume ; quand il sera à moitié froid , mettez-y la fleur de jonquille , pour la bien

mêler avec le sucre, en la travaillant avec la spatule, que vous dresserez ensuite dans des moules de papier; lorsqu'elle sera froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Jonquille. (*Essence de*) Ayez une demi-livre de fleurs de jonquille épluchées, & une livre & demie de sucre en poudre; prenez une bouteille de verre à grand goulot, à pouvoir entrer la main dedans; mettez du sucre fin dans le fond de la bouteille, & de la fleur de jonquille par-dessus; recommencez de remettre du sucre fin sur la jonquille; & continuez ainsi l'un après l'autre, jusqu'à la fin. Vous boucherez la bouteille avec un bouchon de liège & un parchemin mouillé. Il faut la porter à la cave, & l'y laisser un jour & demi; ensuite vous la retirez de la cave pour la mettre autant de tems à l'étuve. Vous la faites ensuite égoutter sur un tamis dans une terrine, sans en presser les fleurs. La liqueur que vous en recevrez, vous la mettez dans une bouteille, pour vous en servir à donner le goût de jonquille à ce que vous voudrez.

Jonquille. (*Gâteau de*) Faites un moule de papier un peu élevé, de la grandeur du gâteau que vous voulez faire. Epluchez de la jonquille; pesez-en une demi-livre, que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume; travaillez-les promptement sur le feu avec une spatule. Quand il commence à monter, vous y mettez un peu de blanc d'œuf battu avec du sucre fin, pour le rendre plus léger; versez promptement le gâteau dans le moule; & tenez dessus, le cul de la poêle chaud à une certaine distance; ce qui fait encore monter le gâteau; le blanc d'œuf que vous délayez avec le sucre ne doit pas être trop liquide; il faut l'avoir tout prêt, & le mettre promptement dans le gâteau.

Jonquille. (*Glace de*) Mettez dans un mortier une poignée de fleurs de jonquille, que vous pilez très-fin: retirez-la pour la mêler avec une pinte d'eau & une demi-livre de sucre; laissez-la infuser une demi-heure; & passez-la ensuite dans une ser-

viette, pour la mettre dans une falbotiere , & la faire prendre à la glace.

Jonquille naturelle au sec. (Fleurs de) Faites cuire une demi-livre de sucre au petit lissé: quand il sera à demi-refroidi, vous avez de belles fleurs de jonquille, avec leurs queues, que vous trempez une à une dans le sucre. Vous les mettrez un peu égoutter sur un tamis, pour les poudrer partout d'un sucre très-fin; & vous le soufflerez à mesure, pour qu'il ne reste point trop de sucre: il faut les dresser sens - dessus - dessous, sur un autre tamis, pour que la fleur se trouve épanouie; mettez-les sécher à l'étuve: vous les conserverez dans un endroit sec, dans des boîtes garnies de papier blanc.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La fleur est, par son parfum, nerveuse, calmante; mais il y a des personnes qui ne supportent pas son odeur; & ce sont sur-tout celles qui n'ont pas l'habitude des odeurs, ou qui sont foibles, soit par tempérament, soit à la suite des violentes maladies.

JULIENNE : espece de potage nourri, qu'on peut faire avec poitrine de veau, chapon, poularde, pigeons & autres viandes qu'on fait blanchir, & qu'on empote avec de bon bouillon, fines herbes & racines, dont on garnit le potage avec des sommités ou pointes d'asperges. Le potage ne peut être que très-nourrissant.

JUS: substance liquide qu'on tire des viandes de boucherie, volaille, poisson, ou autres substances, par la coction ou par expression, ou enfin par infusion. Elle doit avoir des propriétés différentes, selon la qualité des substances dont elle est exprimée. On se sert de jus, dans les cuisines, pour nourrir les ragoûts & les potages. On trouvera aux articles des diverses substances qu'on emploie le plus à ces sortes de choses la maniere d'en tirer le jus.

Jus au caramel. Mettez dans une casserole un morceau de sucre avec de l'eau & le faites bouillir

jusqu'à ce qu'il soit de la couleur dont vous voulez votre jus ; mettez-y un peu d'eau , & vous avez du jus dans un moment. On ne s'en sert guères que dans un besoin pressant , & où l'on ne peut mieux faire , le goût n'en étant pas agréable.

Jus sans viande. Quand on se trouve trop pressé pour faire mieux , on prend de bon bouillon qu'on fait réduire sur le feu & attacher comme le jus ordinaire ; & pour qu'il ne soit pas trop âcre , on y met un peu de lard fondu.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les jus de viandes participent des qualités des animaux qui les ont fournies , & ces qualités ont été exposées sous les noms de ces animaux ; mais on doit regarder les jus de viandes , en général , comme très-nourrissans , sur-tout celui du bœuf ; celui du mouton , comme rafraîchissant & adoucissant ; & celui de jambon , comme fort échauffant. Les personnes qui sont délicates , sensibles , auxquelles toutes les qualités dominantes à un certain point nuisent le plus souvent , ne doivent pas faire un usage fréquent des jus de viandes , soit seuls , soit en assaisonnement avec des légumes , ou d'autres viandes ; leur digestion en seroit retardée , & communément deviendroit mauvaise.

Les jus des plantes ou suc de racines sont plus sains ; mais ils sont capables de nuire aux mêmes sujets , en irritant , échauffant ou rafraîchissant trop.



[L A I]

LAIT : substance liquide , blanche , mêlée de parties grasses & de *serum* , qu'on tire , par expression ou par succion des mammelles des animaux quadrupèdes , & de la femme. Celui dont on fait le plus d'usage , est le lait de vache ; en cuisine , on n'en emploie pas d'autre.

Potage au lait. Faites bouillir du lait avec du su-

cre & du sel , un peu de cannelle , quelques cloux. quand il aura bouilli , délayez des jaunes d'œufs avec un peu de lait , & mêlez-les avec une cuillère , en tournant jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé , pour que le potage ne tourne pas ; & dressez dessus du biscuit ou tranches de pain blanc très-minces.

Lait caillé & tremblant. Vous prendrez une chopine de bon lait , & gros comme un pois de présure que vous délayerez dans une cuillerée de votre lait : vous y jetterez une goutte d'eau de fleurs d'orange & du sucre à discrétion ; vous mêlerez le tout ensemble ; & vous poserez votre compôtier sur de la cendre ; vous le ferez ensuite rafraîchir dans le même compôtier , sur de la glace pilée ; & vous le servirez.

Lait cuit. Faites bouillir trois demi-septiers de lait ; mettez-y le quart de crème , & faites réduire le tout à la moitié ; mettez-y un peu de sucre & une pincée de sel ; dressez-le dans une porcelaine , & servez-le.

Lait épais. Prenez du fromage en présure : étant égoutté , passez-le par un tamis , en le frottant avec le dos d'une cuillère ; vous le délayerez avec de la crème douce , & du bon lait , autant qu'il le faudra , pour qu'il devienne un peu clair ; mettez-y du sucre en poudre , & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange ; vous le dresserez ensuite sur une porcelaine , & vous le servirez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le lait est un aliment nourrissant & sain , que les plus foibles estomacs digerent , & qui suffit pour soutenir des gens qui font peu d'exercice , & ne peuvent manger autre chose. Mais il y a un très-grand nombre de personnes adultes auxquelles cet aliment est nuisible , & qui ne le digerent pas ; le plus souvent on en ignore la cause. Ainsi la prudence demande que l'on s'abstienne du laitage quand on en a été incommodé plusieurs fois de suite ; car pour l'ordinaire il ne convient pas lors-

qu'on est sujet aux indigestions , aux dévoiemens bilieux , aux rapports âcres & amers , à l'ardeur d'estomac , aux longues & mauvaises digestions. Quand on est d'un bon tempérament , on peut manger ce que l'on veut avec le lait ; mais si on est délicat , ou qu'on ait un estomac foible , on évitera de manger , avec le laitage , des alimens fort acides , soit fruits crus ou cuits , soit légumes & tous les mets où il entre beaucoup d'acides & d'épices.

LAITANCES : c'est, dans les poissons mâles, l'organe qui féconde les œufs des femelles de leur espèce. C'est un manger fort délicat.

Laitances , frites. Faites-les mariner avec sel , poivre , vinaigre & eau ; essuyez-les ; farinez ; faites frire , & servez garnies de persil frit.

Laitances. (Ragoût de) au blanc en maigre. Mettez dans une casserole , beurre , oignons par tranches , carpe en tronçons ; faites suer , sans attacher ; mettez-y de bon bouillon maigre , beurre frais , bouquet de persil , ciboules , cloux , pointe d'ail ; faites bouillir une heure ; passez cette sauce au tamis , & mettez-y cuire les laitances. Il ne faut qu'un quart d'heure. Quand la sauce est réduite , courte & de bon goût , liez-la avec crème & jaunes d'œufs , jus de citron. Servez pour entremets.

Laitances. (Ragoût gras de) Faites-les blanchir , & les mettez à l'eau fraîche ; passez avec lard fondu , petits champignons , mousserons , truffes coupées , bouquet , poivre & sel ; mouillez d'un jus de veau , & laissez mitonner à petit feu ; dégraissez , liez d'un coulis de veau & jambon ; mettez-y vos laitances ; laissez mitonner. On le sert seul pour entremets , ou pour des entrées aux laitances de carpes en gras.

Laitances. (Ragoût en maigre de) Faites-les blanchir ; faites roussir un peu de farine avec petits champignons & truffes ; passez le tout ensemble , & mouillez d'un peu de bouillon de poisson ; ajoutez bouquet , sel & poivre ; laissez mitonner à petit

feu ; dégraissez ; mettez vos laitances ; faites mitonner ; achevez de lier d'un coulis d'écrevisses ou autre. Il se sert seul , comme dessus , pour entremets ou pour des entrées en maigre.

Laitances. (Tourte de) Faites une abaisse de feuilletage ; foncez-en une tourtiere , & mettez dedans un ragoût de laitance ; couvrez d'une autre abaisse ; faites une bordure ; dorez & mettez au four. Quand elle est cuite , découvrez-la & y ajoutez un peu de coulis ; recouvrez & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les laitances sont un manger délicat & recherché , adoucissant & nourrissant ; malgré cela , nous conseillons à ceux qui ont l'estomac foible , qui digèrent avec peine , que les substances grasses incommodent , de n'en pas manger beaucoup ; elles retarderoient leur digestion ou la rendroient mauvaise , parce qu'elles émoussent les sucs digestifs , comme les corps gras.

LAITUE : plante potagere. Il en est de plusieurs especes ; on les sert en salades. Telles sont la petite laitue , qui ne fait , pour ainsi dire , que commencer à lever ; la laitue pommée , la romaine & la crêpée. Les laitues sont rafraichissantes , humectantes ; elles calment l'âcreté des humeurs.

Laitues farcies à la dame Simone. Faites-les blanchir un moment ; égouttez , dépliez les feuilles sans , qu'elles quittent le tronc , jusqu'à ce que vous soyez parvenu au petit cœur ; ôtez-le , & à sa place mettez-y un morceau d'une farce fine de volaille ; ficelez vos laitues ; coupez par tranches deux livres de rouelle de veau ; foncez-en une casserole avec des bardes de lard , tranches d'oignons ; faites suer sur le feu ; mettez-y un peu de farine. Quand cela commence à s'attacher , remuez avec une cuillère sur le fourneau , pour que cela roussisse un peu ; mouillez de moitié jus & moitié bouillon , avec sel , poivre , cloux , laurier , basilic , persil & ciboules entieres. Arrangez vos laitues farcies dans une marmite ; mettez-y cette braise ; mouillez & faites

cuire. Si vous les voulez servir au blanc, tirez de la marmite ; ôtez les ficelles ; égouttez ; mettez dans une casserole avec un coulis blanc , & y faites mitonner vos laitues. Dans l'une ou l'autre manière , dressez proprement , & servez chaud.

Laitues farcies frites. Procédez comme dessus ; égouttez ensuite vos laitues ; battez quelques œufs en omelette ; trempez-y vos laitues une à une ; panez-les , & faites frire au sain-doux de belle couleur ; servez sur une serviette , garnies de persil frit. Elles servent pour garnitures de grosses entrées.

Laitues farcies au roux. Comme les précédentes ; mais au lieu d'un coulis blanc , on les sert avec une essence de jambon. On peut encore les servir avec un ragoût de champignons , de truffes , ou de mousserons. On s'en sert pour garnir des potages de fanté. Alors au lieu de les faire cuire à la braïse , on les fait cuire dans du bouillon bien nourri.

Laitues (Ragoût de) en gras. Prenez des cœurs de laitue pommée : faites blanchir un moment à l'eau bouillante , & les mettez à l'eau fraîche ; égouttez bien , & mettez cuire dans une braïse. Faites égoutter ; coupez-les en dés , & les mettez dans une casserole , avec de l'essence de jambon & un coulis clair ; laissez mitonner ; assaisonnez de bon goût. On les sert avec une éclanche , des filets , des fricandeaux , perdrix , poulardes , poulets , canards à la braïse , comme les autres ragoûts de légumes , & toujours sous les viandes.

Laitues (Ragoût de) en maigre. Faites-les cuire à l'eau blanche , & y faites la sauce suivante. Prenez du beurre fin , un peu de farine , sel , poivre & muscade ; mouillez d'un peu de vinaigre & d'eau ; ajoutez du coulis d'écrevisses , ou autre coulis maigre : tirez vos laitues ; égouttez & les mettez dans cette sauce : faites chauffer jusqu'à ce que le ragoût soit lié , & servez.

Laitues (Ragoût de montans de) Mettez dans une marmite de l'eau à moitié , avec du beurre manié de farine , quelques bardes de lard , oignons

piqués de cloux & de sel. Lorsque cela bout , mettez-y vos laitues ; retirez-les à demi-cuites , & les mettez à la casserole , avec un coulis clair de veau & de jambon ; faites mitonner ; & ensuite , à feu peu vif , faites réduire ; & lorsqu'il sera à propos , mettez-y du beurre manié de farine , de la grosseur d'une noix ; assaisonnez de bon goût , sans laisser trop lier.

O B S E R V A T I O N M É D E C I N A L E .

La laitue crue , ou en salade , est rafraîchissante , calmante , apéritive , assez nourrissante ; mais elle demande un bon estomac ; & quand on ne peut pas se rendre ce témoignage , ou qu'on mène une vie appliquée , sédentaire , il faut s'en priver : elle ne produiroit que des suc grossiers , & rendroit les digestions des autres alimens imparfaites. La laitue cuite est moins rafraîchissante que la crue ; mais outre qu'elle possède encore un peu de cette qualité , elle adoucit , calme , nourrit , se digere assez facilement ; elle convient aux personnes sujettes aux irritations & ardeurs de l'estomac & des intestins ; mais il faut qu'il y entre peu de beurre & de jus.

LAMPROIE : poisson. On en distingue de deux especes ; celle de riviere , & celle de mer : toutes deux ressemblent à une grosse anguille. Dans le printems elles sont tendres , délicates & de bon goût ; en toute autre saison elles sont insipides dures & coriaces.

Lamproie à la sauce douce. Faites cuire dans une sauce pareille à celle ci-dessous , & servez avec un jus de citron , ou ajoutez-y le sang ; faites faire un bouillon , pour lier la sauce ; & servez garni de persil frit.

Lamproie à la sauce rousse. Coupez-la par tronçons ; mettez du beurre , persil , ciboules & fines herbes hachées , sel & poivre avec les tronçons dans une casserole ; remuez bien le tout ; panez & faites griller à petit feu ; servez avec une sauce rousse , que vous faites avec farine frite , ciboules , persil & champignons hachés , quelques capres , un anchois , poivre & sel ; mouillez de bouillon de poisson ; liez d'un coulis d'écrevisses ou autres ,

& servez dans cette sauce des tronçons grillés.

Lamproie aux champignons. Mettez des champignons dans une casserole, avec beurre, bouquet, persil, ciboules, gouffe d'ail, cloux, thym, laurier, basilic, une lamproie coupée par tronçons, une pincée de farine, une chopine de vin rouge, sel & gros poivre; faites réduire à courte sauce; mettez-y le sang de la lamproie qu'il faut saigner avant; faites lier; servez avec un jus de citron, garnie de croûtons frits.

Lamproie frite. Faites-la mariner; poudrez de farine, & faites frire au beurre affiné.

Lamproie grillée à l'huile. Faites griller; mettez huile, vinaigre, sel & gros poivre, moutarde fine, un anchois, capres hachées & un peu de persil; battez le tout; mettez cette sauce dans une saucière sur un plat, & autour les tronçons de lamproie. On la sert aussi grillée à sec.

Lamproie grillée avec une sauce douce. Faites une sauce avec du vinaigre ou du vin, un morceau de sucre, cannelle en bâton, une feuille de laurier: faites bouillir le tout; retirez la cannelle & le laurier, & servez comme la précédente.

Lamproie. (Ragoût de) Saignez-la, gardez le sang; faites-la dégorger dans l'eau chaude; coupez & passez les tronçons au roux avec beurre, farine frite, vin blanc, sel, poivre, muscade, bouquet de fines herbes, laurier; laissez cuire; mettez le sang pour lier, & quelques capres.

OBSERVATION MEDICINALE.

La lamproie jeune, tendre, & tirée au piteins d'eaux pures & vives, est un manger savoureux, délicat & fort recherché. Les bons estomacs; les gens qui font de l'exercice la digèrent bien, & elle devient nourrissante pour eux; mais sa graisse la rend indigeste pour les estomacs foibles, les gens qui menent une vie sédentaire. Ils feront bien de s'en abstenir, quoique la maniere de la préparer corrige en partie les qualités nuisibles.

LANGOUSTE : écrevisse de mer, qui a les mêmes

propriétés que celles de rivière, & qui est susceptible des mêmes apprêts.

Langoustes à la sauce blanche. Faites-les cuire, & les passez au beurre blanc avec persil haché, bouillon de poisson, de la purée aux pois, sel & poivre; laissez mitonner, & liez la sauce avec des jaunes d'œufs délayés avec du verjus; ou mettez-y un coulis de champignons.

Langoustes au court-bouillon; (voyez *Carpe*,) & servez garnies de pattes de langoustes marinées avec persil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La langouste a la chair savoureuse, mais de difficile digestion, & échauffante; elle approche de celle de l'écrevisse, & est un peu plus délicate; elle ne convient qu'aux personnes qui ont un bon estomac.

LANGUE: partie qui, dans les quadrupèdes, leur sert principalement à faire passer sous les dents les alimens dont ils se nourrissent, & à faciliter la déglutition de ces alimens & de l'eau qu'ils boivent. Cette partie, pour l'ordinaire, est de bon goût, & est susceptible de beaucoup d'apprêts. Nous donnerons ici les principaux.

Langue de bœuf à la braise. Prenez des langues, & les mettez sur la braise ou à l'eau bouillante, pour les peler plus facilement; lardez-les de gros lard, & de lardons de jambon crud; faites cuire à une bonne braise feu dessus & dessous, pendant environ dix heures; égouttez-les ensuite; dégraissez-les bien, & servez par-dessus un bon coulis de champignons, ou ragoût de champignons, truffes, morilles & mousserons assaisonnés de bon goût, avec un jus de citron ou d'orange. Vous pourrez aussi garnir ou de tranches de langues, ou de fricandeaux, ou de quelques marinades, de côtelettes de veau, ou de poulets, ou simplement de persil frit. On peut faire de même pour les langues de veau & de cochon, ou les farcir sans les larder, & les servir avec le même ragoût.

Langue de bœuf à la braise en miroton. Faites cuire à très-petit feu , avec sel , poivre , bouquet , persil , ciboules , thym , laurier , basilic , cloux , oignons , racines , & du bouillon , ce qu'il en faut pour mouiller la langue : étant cuite , ôtez-en la peau ; coupez-la par tranches ; dressez sur un plat , & faites bouillir doucement dans la sauce suivante. Mettez dans une casserole de l'échalotte & un peu d'ail écrasés ensemble , une cuillerée de bouillon , deux de coulis , sel & poivre ; faites faire un bouillon à cette sauce ; passez-la dans un tamis ; ajoutez-y un filet de vinaigre.

Langue de bœuf à la broche. Faites cuire comme celle à la braise en miroton ; ôtez-en la peau ; piquez-la de menu lard , & la mettez à la broche. Quand elle sera de belle couleur , servez-la avec la même qu'au susdit article. On peut la servir aussi avec un ragoût de champignons. Les langues de veau & de cochon , à la broche , s'apprêtent & se servent de même.

Langue de bœuf aux concombres. Faites-les blanchir & cuire à la braise comme ci-dessus ; ôtez la peau , & laissez refroidir ; faites un ragoût de concombres. (Voyez Concombres.) Mettez la moitié de ce ragoût dans un plat ; coupez votre langue par tranches , que vous arrangez dessus ; faites-leur prendre le goût de ce ragoût ; & pour servir , mettez par-dessus la moitié du ragoût qui reste. La langue de veau qu'on sert avec une sauce hachée , se cuit de même.

Langue de bœuf au Parmesan. Faites-la dégorger & blanchir , & cuire ensuite dans du bouillon bien assaisonné. Étant cuite , ôtez-en la peau ; coupez-la par tranches , & la mettez dans une casserole avec un verre de vin de Champagne , deux cuillerées de coulis , deux de réduction ; faites bouillir jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce ; mettez la moitié de cette sauce dans un plat ; rapez dessus du Parmesan , & y mettez vos tranches de langue ; mettez par-dessus le reste de la sauce ;

couvrez d'autre Parmesan rapé ; faites glacer au four, ou sur un couvercle de tourtière.

Langue de bœuf en bresole. Faites-la cuire un peu plus qu'à moitié à l'eau bouillante ; ôtez-en la peau ; coupez-la en filets minces que vous mettez dans une casserole avec persil, ciboules, champignons ; le tout haché fin, sel & gros poivre, huile fine ; & faites cuire à très-petit feu. Quand le ragoût bouillira, ajoutez un verre de vin blanc ; dégraissez ; mettez un peu de coulis ; & si la sauce n'est pas assez piquante, ajoutez-y un jus de citron.

Langue de bœuf en hâtelettes. Faites-la dégorger dans l'eau, & blanchir à l'eau bouillante ; & cuire ensuite avec du bouillon, sel, poivre, deux oignons, bouquet de fines herbes ; retirez-la presque cuite ; ôtez-en la peau, & la laissez refroidir ; coupez-la en tranches quarrées d'un doigt de longueur ; mettez ces tranches dans une casserole avec autant de lard coupé de même ; passez le tout avec un morceau de beurre, persil, ciboules, champignons, gouffe d'ail, le tout haché menu, une pincée de farine, & mouillez de bouillon, deux cuillerées de réduction, deux cuillerées de coulis, un verre de vin de Champagne. Quand le ragoût est cuit, & que la sauce se lie, mettez-y quatre jaunes d'œufs, pour la lier mieux ; laissez refroidir ce ragoût. Passez ensuite vos tranches avec une tranche de lard à chacune dans des hâtelettes ; trempez-les dans leur sauce ; panez, & faites griller de belle couleur ; arrosez de tems en tems avec des gouttes de lard brûlant, pour qu'elles ne se dessèchent pas ; & servez à sec.

Langue de bœuf parfumée. Salez-la, après avoir coupé le gros bout & l'avoir lavée ; laissez-la dans son sel trois ou quatre jours, & la mettez ensuite à la cheminée jusqu'à ce qu'elle soit sèche. Elle se conservera tant qu'on voudra.

Langue de bœuf. (Pâté de) Faites tremper toute une journée une langue ; lavez-la ensuite à l'eau tiède ; faites-la blanchir à l'eau bouillante, & la met-

tez à l'eau fraîche ; faites-la ensuite cuire dans une marmite, avec de l'eau avec un quarteron de beurre , demi-livre de graisse de bœuf , sel , quelques oignons & de la mignonette ; écumez-la bien. Etant cuite , laissez-la refroidir ; ôtez-en la peau ; lardez-la de gros lardons de lard & jambon ; coupez-la par tronçons ; dressez dans une tourtiere un pâté de pâte fine ; mettez d'une farce quelconque , au fond , avec quelques tranches de jambon & la langue par-dessus ; couvrez de même farce , bardes de lard & tranches de veau battu , & le tout d'une autre abaisse ; mettez au four pendant six heures. Le pâté étant cuit , dégraissez & mettez dedans une sauce hachée.

Langue de bœuf. (Ragoût de) Faites cuire à l'eau avec sel & poivre , ou passez-la seulement sur la braise , pour en ôter la peau , piquez-la de petit lard , & la faites cuire à la broche , en l'arrosant de beurre , avec sel , poivre & vinaigre ; coupez-la ensuite par grosses tranches , & faites-leur faire quelques bouillons dans une remolade faite d'anchois , capres , persil , ciboules , le tout haché menu , & passé au jus de bœuf bien assaisonné , & un filet de vinaigre. Cuite de même & par tranches , on la sert avec un ragoût de champignons , ris de veau , culs d'artichauts , sel , poivre , beurre & lard fondu , ou on laisse mitonner les tranches. On apprête de même les langues de veau.

Langue de bœuf , (Ragoût de) pour entrée. Faites cuire comme dessus , pour en ôter la peau ; lardez de gros lardons en travers ; mettez à la braise pour les faire cuire : en les servant , fendez-les tout du long , pour que le lard paroisse ; jetez par-dessus un ragoût de truffes , ou un bon coulis bien dégraissé.

Langue de bœuf. (Tourte de) Coupez une langue de bœuf salée par tranches bien minces ; rangez-les dans une tourtiere sur une abaisse de pâte fine ; assaisonnez de poivre , sel , fines herbes , un peu de lard rapé ; couvrez d'une abaisse pareille à la première ; faites cuire. Quand elle est à moitié cuite , mettez-y un demi-verre de vin vermeil ; ache-

vez de faire cuire , & servez avec un jus de citron.

Langues de carpes. Ce qu'on appelle communément langues de carpes , sont proprement le palais de ce poisson. C'est un morceau fort délicat ; on en fait des tourtes.

Langues de carpes. (Tourte de) Elle se fait de même que la tourte de laitances de carpes ; si ce n'est que dans celles-ci on peut mettre des yeux & des cervelles de ce poisson. Les truffes y sont fort bonnes avec un jus de citron en servant. (Voyez ci-dessus au mot *Laitances.*) Quant aux qualités de cet aliment , elles sont les mêmes que celles de la carpe & des laitances.

Langues de cochon. Les langues de cochons se mettent à la braise , comme celles de bœuf , & se servent aux mêmes sauces. Pour le mieux , on les mange salées & fumées.

Langues de cochon fourrées. Echaudez-les & leur ôtez la première peau ; essuyez & coupez un peu du gros bout ; prenez ensuite un pot dans lequel vous mettrez un lit de poivre ; sel , fines herbes , un lit de langues , en les pressant bien , & de suite lit par lit ; bouchez bien le pot , & les laissez une semaine ; retirez-les ensuite , & les faites égoutter de la saumure ; ou bien faites sécher du genièvre verd au four , du laurier , de la coriandre , thym , basilic , fines herbes , romarin , sauge , persil , ciboules. Le tout étant bien sec , pilez-le dans un mortier ; passez au tamis ; mêlez le tout avec sel & salpêtre pilé , & les arrangez dans un pot comme ci-dessus. Ne les retirez qu'au bout de six à sept jours. Quand elles seront bien égouttées , enveloppez-les de chemises de cochon de leur longueur ; liez-les & les suspendez à la cheminée , pendant quinze ou vingt jours. Quoiqu'elles puissent se garder pendant un an , il vaut mieux les manger au bout de six mois. Pour cela , faites-les cuire dans l'eau avec un peu de vin rouge , sel , poivre , girofle , ou à la braise. On les sert comme on veut , par tranches ou entières , & froides pour entremets.

Langues de mouton à la cuisiniere. Faites-les griller ; mettez dans une casserole de bon beurre , deux jaunes d'œufs crus , deux cuillerées de verjus , un peu de bouillon , sel , poivre , muscade ; tournez cette sauce sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit liée comme une sauce blanche , & servez-la avec les langues.

Langues de mouton à la Gasconne. Prenez trois langues de mouton cuites dans l'eau ; coupez-les en filets minces ; mettez dans le fond d'un plat un peu de coulis , persil , ciboules , ail , échalottes , le tout haché menu ; mettez par-dessus une couche de filets de vos langues , sel & gros poivre , un peu de coulis , & une seconde couche ; panez ; faites cuire , & prendre couleur dans le four ou sous un couvercle de tourtiere. Avant de servir , pressez-y un jus de citron.

Langues de mouton à la poêle. Faites-les cuire à l'eau ; ôtez la peau ; mettez dans une casserole des tranches de veau & jambon , les langues par-dessus , avec sel & gros poivre , persil , ciboules , ail & champignons ; le tout haché menu & lard fondu ; couvrez de bardes de lard , & faites cuire comme à la braise à très-petit feu. A la moitié de la cuisson , mettez un verre de vin de Champagne. Cuites , dressez-les dedans un plat ; ajoutez à la sauce un peu de coulis ; dégraissez-la , & la passez au tamis ; si elle est de bon goût , mettez-y un jus de citron , & servez sur les langues.

Langues de mouton à la sauce douce. Blanchissez-les bien de farine , & les faites frire dans la poêle , avec du beurre fin ; dressez-les sur un plat ; prenez du vinaigre , du sucre , un peu de sel , canelle & un peu de citron ; faites bouillir le tout ensemble : quand cette sauce est cuite , mettez-y un peu de poivre blanc & de jus de citron.

Langues de mouton à la sauce hachée. Faites-les cuire à l'eau ; parez-les & les fendez à moitié ; mettez-les dans du bouillon gras mitonner une demi-heure ; trempez-les ensuite dans l'œuf battu ; panez-les , & les trempez ensuite dans de la graisse ,

& repandez encore ; faites griller , & servez avec une sauce hachée , ou sauce à l'échalotte , ou sauce au verjus.

Langues de mouton en caisse. Prenez six langues de mouton cuites à l'eau ; parez-les & les passez au lard fondu , avec persil , ciboules , champignons , pointe d'ail , le tout haché : laissez-les refroidir ; faites une farce de blanc de volaille , avec lard blanchi , persil , ciboules & jaunes d'œuf , mie de pain trempée dans la crème ; le tout assaisonné de bon goût. Foncez une caisse de cette farce ; arrangez dessus les langues , & les couvrez de la même farce : unissez le tout avec de l'œuf battu ; saupoudrez de mie de pain , & faites cuire au four. Quand elles seront cuites & bien colorées , dégraissez & mettez dessus une bonne essence avec un jus de citron.

Langues de mouton en hâtelettes. Faites cuire à l'eau , & coupez en morceaux quarrés ; passez-les , avec beurre fin , sel & poivre , persil , ciboules & champignons hachés ; mouillez avec du coulis , ou une pincée de farine mouillée de bouillon ; laissez épaissir la sauce ; faites lier encore avec deux jaunes d'œuf , & laissez refroidir ce ragoût : embrochez ensuite vos morceaux dans des hâtelettes , & les trempez dans la sauce ; de sorte qu'ils la prennent toute : panez & faites griller en les arrosant d'un peu de beurre fondu. Servez à sec embrochées.

Langues de mouton en papillotes. Faites cuire à l'eau ; ôtez la peau , & mettez mariner avec sel , poivre , persil , ciboules , champignons , pointe d'ail , le tout haché , moitié d'un citron en tranches & huile fine ; coupez-les ensuite en deux ; mettez chaque moitié avec un peu de l'assaisonnement dans du papier blanc frotté d'huile , une barde de lard dessus & dessous ; pliez le papier tout-au tour , pour que rien n'en sorte , & faites cuire sur le gril à petit feu ; & servez avec le papier.

Langues de mouton fourrées. On fait aussi des langues de mouton fourrées. (Voyez ci-dessus

Langues de cochon.) Les langues de mouton de Troyes sont estimées sur-tout.

Langues de mouton grillées. Salez & panez, & les faites griller; & leur faites une sauce avec verjus, bouillon, champignons, sel & poivre, farine frite, muscade, citron que vous faites bouillir ensemble. On peut aussi les servir avec un ragoût de champignons, & leur y faire prendre un bouillon avant de servir.

Langues de mouton. (Ragoût de) Faites rôtir sur le gril vos langues; saupoudrez de sel, mie de pain & poivre blanc; faites d'autre côté un ragoût de champignons, rognons de mouton, tétine de vache, le tout assaisonné de bon goût, avec bouquet de fines herbes, & passé avec beurre fin. Le ragoût cuit, liez-le avec un peu de farine frite; mettez-y les langues mitonner, & servez chaud.

Langues de mouton. (Tourte de) Faites-les blanchir; ôtez-en la peau, & les faites cuire dans une braise; mettez-les refroidir; foncez une tourtière de pâte brisée; faites une farce de volaille cuite à la broche, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules, champignons hachés, sel, & poivre, & mie de pain trempée dans la crème & jaunes d'œuf; mettez de cette farce sur l'abaisse; arrangez dessus vos langues coupées en filets; couvrez de la même farce, bardes de lard & beurre sur le tout; couvrez d'une seconde abaisse; finissez à l'ordinaire; dégraissez & mettez une bonne essence & jus de citron.

Langues de veau à la broche. Etant à demi-cuites dans la braise, ôtez la peau; piquez-les de menu lard; passez une brochette dans le milieu; attachez-les à une broche, & les faites cuire. Etant cuites & de belle couleur, mettez une essence de jambon au fond du plat, & servez dessus les langues. On les sert aussi avec une poivrade au lieu d'essence.

Langues de veau farcies. Faites un trou dedans avec un couteau bien mince, & passez le doigt dans toute leur longueur; faites une farce avec

blanc de volaille , jambon cuit , champignons , persil , ciboules , sel , & poivre , muscade , lard blanchi , graisse de bœuf , mie de pain trempée dans la crème , trois ou quatre jaunes d'œufs crus , le tout bien haché & bien mêlé , & pilé ensuite dans un mortier ; farcissez-en les langues par le côté de l'ouverture ; liez cette ouverture ; pelez-les à l'eau chaude ; faites-les cuire à la braîse , avec oignons , panais & carottes. Etant cuites , égouttez-les , & servez avec un ragoût par-dessus. On peut , étant à demi-cuites , mettre dans cette braîse une grande cuillerée de jus de bœuf ; ce qui les rend plus moëlleuses , & achever de les faire cuire. On les sert avec un ragoût de ris de veau bien dégraissé & lié d'un coulis de veau & jambon , ou avec un ragoût de jambon , (voyez *Jambon* ;) ou une sauce hachée , (voyez *Sauce* ;) ou avec un ragoût de chicorée & de concombres. (Voyez aux articles *Chicorée* & *Concombres* .)

Langues de veau : différentes façons de les apprêter. On les mange rôties avec une sauce douce. (Voyez *Sauce* .) On les frit , après les avoir bien farinées , & on les fait mitonner dans la sauce douce avec truffes & mousserons. On les sert enfin , comme on a dit des langues de bœuf , pour entrée.

LAPIN : animal connu. On en distingue de deux sortes , le *domestique* & le *sauvage*. Il n'y a de bons lapins que ceux de la seconde sorte. Quoiqu'il y ait beaucoup de rapport entre cet animal & le lièvre , sa chair a un goût tout différent ; elle est aussi plus tendre & plus succulente. Le lapin vaut mieux l'hiver que l'été. Pour distinguer un jeune lapin d'un vieux , tâtez-lui les jointures des pieds de devant , au-dessus du genou : si vous y trouvez une petite grosseur comme une lentille , le lapin est sûrement jeune : d'autres regardent à la tête & à l'oreille , parce que le jeune lapin a le nez plus pointu , & l'oreille plus tendre que le vieux ; mais ces marques sont équivoques : d'ailleurs il faut ou beaucoup d'ha-

bitude pour les distinguer ou des objets de comparaison.

Lapins à la bourgeoise. Coupez par membres ; passez au beurre avec bouquet garni , champignons , culs d'artichauts blanchis ; passez le tout avec une pincée de farine , bouillon & verre de vin blanc , sel & poivre : la sauce étant réduite , liez de trois jaunes d'œufs délayés dans du bouillon , avec un peu de persil haché.

Lapins à l'Angloise. Habillez-les , & coupez les quatre pattes : desossiez les cuisses : faites une farce de leurs foies , avec lard blanchi , sel & poivre , fines herbes & fines épices : hachez le tout ensemble , & le pilez dans un mortier : ajoutez-y quelques jaunes d'œufs pour lier : farcissez-en les lapins ; pliez-les ensuite en deux , & leur cousez la tête entre les jambes : foncez une casserole de tranches de bœuf , & bardes de lard : mettez vos lapins dessus avec sel & poivre , fines herbes & épices : recouvrez comme dessous ; couvrez la casserole ; faites suer , feu dessus & dessous : mouillez ensuite de bouillon , & laissez cuire.

Lapins à la Polonoise. Dépouillez deux lapereaux moyens , mettez les foies à part : desossiez-les tout-à-fait , excepté la tête & le cou : faites une farce de leurs foies , avec blanc de volailles cuites , lard rapé , persil , ciboules , champignons , le tout haché & lié avec des jaunes d'œufs , sel & poivre : étendez les lapereaux sens-dessus-dessous , couvrez-les par-tout de farce que vous unirez avec de l'œuf battu ; mettez par-dessus des lardons de lard , jambon , truffes & jaunes d'œufs durs : roulez-les ensuite , commençant par les cuisses : faites cuire dans une braise blanche de veau & jambon couverts de bardes de lard , mouillés de jus & bouillon , & d'un verre de vin de Champagne : faites cuire à petit feu ; passez la sauce au tamis ; dégraissez & ajoutez un peu de coulis : servez à sauce courte & de bon goût.

Lapins à la Rossane. Prenez-en un ou plusieurs ,

& le dépecez : piquez-les de gros lard assaisonné ; passez-les au lard fondu , avec de la farine : mettez bouillon , un verre de vin blanc , sel & poivre , bouquet : faites cuire ; la sauce étant liée , servez avec un jus d'orange.

Lapins à la Saingaraz. Piquez-les proprement & les faites rôtir : ayez des tranches de jambon battues ; passez-les avec un peu de lard & de farine , bouquet , bon jus point salé , un filet de vinaigre ; liez la sauce d'un peu de coulis , & quelques croûtes ; coupez les lapins en quatre ; dressez-les , le ragoût dégraissé par-dessus.

Lapins à l'Italienne. Il faut prendre comme pour ceux à l'Espagnole. Quand ils sont cuits , on les leve par filets avec un couteau , & on met ces filets à mesure dans une essence , & un peu de la sauce où ils ont cuit , bien dégraissée ; & l'on sert avec un jus d'orange : au défaut d'essence , on met du coulis dans la sauce ; on lui fait faire un bouillon pour la bien dégraisser : on la passe au tamis ; on met dedans les filets , & l'on sert.

Lapins au coulis de lentilles. Coupez par membres , & faites cuire avec bon bouillon , petit lard , bouquet , sel , peu de poivre : faites cuire d'autre côté un litron de lentilles à la reine , avec du bouillon sans sel : étant cuites , passez-les à l'étamine avec leur bouillon : retirez le lapin & le petit lard de la cuisson : passez la sauce dans le coulis de lentilles ; réduisez-la sur le feu , jusqu'à ce que le tout soit assez lié pour servir.

Lapins au gîte. Choisissez des lapereaux de bon fumet ; dépouillez-les en conservant les pattes : videz-les , & ôtez-leur , sans les défigurer , quelques os des reins , pour pouvoir les plier , comme s'ils étoient au gîte : faites une farce comme celle pour les lapereaux en bresole , & les farcissez : troussiez-les ensuite , de manière que les quatre pattes se trouvent jointes à la tête : piquez-les ensuite de moyen lard : faites cuire à une braise , comme à l'article *Bresole* : égouttez ensuite leur bouillon au clair dans

une autre casserole, & le faites cuire au caramel : faites-y glacer vos lapereaux, comme des fricandeaux. Quand ils sont glacés, laissez attacher le reste de leur bouillon ; mettez-y un peu de jus, & une carasse de vin de Champagne, pour détacher ce caramel : écumez & dégraissez, passez le tout dans un tamis sur un plat, & servez dessus vos lapereaux.

Lapins au gratin. Coupez un lapereau par membres ; foncez une casserole de bardes de lard, tranches de veau & jambon coupées bien égales : mettez dessus les membres de lapereau, peu de sel ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à la braîse avec bouquet, girofle, basilic & laurier : hachez le foie avec persil, ciboules, champignons, deux jaunes d'œufs, lard rapé, sel & poivre : mettez de cette farce dans un plat, & faites attacher sur un petit feu ; retirez-la ensuite, & en égouttez la graisse. Quand le lapereau est cuit, tirez-le avec le jambon ; dégraissez la sauce ; mouillez-la d'un peu de coulis & de jus ; faites-lui faire un bouillon : dégraissez-la & la passez au tamis : dressez les morceaux de lapereau sur la farce, une tranche de jambon entre chaque morceau : mettez le plat sur un fourneau pour l'échauffer, la sauce par-dessus qui doit être claire.

Lapins au jambon. Faites-les cuire à une braîse comme dessus ; faites un ragoût de jambon, autrement dit *Saingaraz*, comme ci-dessus à l'article *Lapins à la Saingaraz* : tirez les lapins de la casserole ; faites-les égoutter, & les mettez mitonner dans la Saingaraz, & servez le ragoût par-dessus.

Lapins aux champignons. Ce ragoût se fait de même que celui aux truffes. (*Voyez ci-après*).

Lapins aux fines herbes. Faites refaire trois ou quatre lapereaux ; hachez leurs foies avec champignons, truffes, persil, ciboules, sel & poivre, muscade, lard rapé : pilez le tout ; coupez la tête & le bout des cuisses ; farcissez vos lapins de cette farce & de fines herbes ; accolez-les deux à deux, & les mettez à la broche, bardez de tranches de lard, de veau & jambon : enveloppez-les d'une

feuille de papier , & faites cuire ; servez-les avec une essence de jambon , ou coulis clair.

Lapins aux navets piqués. Coupez par membres piqués de petit lard ; mettez à la casserole avec une tranche de jambon , bouquet & bouillon : faites-le cuire & le glacez ; tournez des navets en amandes : faites-les blanchir & cuire ensuite avec du bouillon , jus & sel ; mettez-les ensuite dans une bonne essence , & du bouillon dans la casserole où se cuit le lapin : détachez ce qui reste ; passez-le au tamis , & le mettez dans l'essence : dressez le lapin , le ragoût de navets autour.

Lapins aux pois. Coupez-les par membres ; passez-les ensuite avec bon beurre , un litron & demi de petits pois , une tranche de jambon , une douzaine de champignons entiers , bouquet qu'on ôte en servant , ainsi que les champignons & le jambon ; mouillez ce ragoût de moitié jus & bouillon , avec du coulis ; & faites cuire ; de sorte que la sauce ne soit ni trop liée ni trop claire.

Lapins aux truffes. Faites cuire des lapins en casserole , comme on l'a dit plus haut ; passez d'autre côté des truffes avec un peu de beurre fondu : mouillez de moitié jus de veau & essence de jambon ; laissez-les mitonner pendant un quart d'heure ; dégraissez & liez de coulis : égouttez les lapins , & les mettez dans le ragoût de truffes ; & quand vous les servez , mettez le ragoût par-dessus.

Lapins. (Boudin de) Faites bouillir trois demi-septiers de lait avec trois oignons coupés en tranches , de la coriandre , du persil , ciboule entière , thym , laurier & basilic ; faites réduire au tiers , passez-le au tamis , & y mettez plusieurs foies de lapins hachés , une demi-livre de panne de porc coupée en petits morceaux , un peu de sel & d'épices ; mêlez-y dix ou douze jaunes d'œufs ; faites chauffer le tout à petit feu , & remuez sans cesse. Quand le tout est bien mêlé sans être trop chaud ; entonnez-les dans des boyaux de porc bien nets , de la longueur d'environ huit pouces , qu'on ne remplit qu'aux deux tiers.

parce qu'en cuisant, la farce renfle & feroit crever les boudins : faites-les cuire à l'eau bouillante environ un quart d'heure. Si en les piquant, il en sort de la graisse, ils sont cuits à point ; mettez-les à l'eau fraîche, & faites-les griller au besoin. Ils se servent à sec pour hors-d'œuvres.

Lapins en brezoles. Prenez deux lapereaux, coupez-les en quatre, desosse-les, levez-en la chair que vous mettrez à part, & conservez la peau : faites une farce de la chair & des foies, avec graisse de veau, bœuf & lard blanchi, sel, poivre, fines herbes, épices, capres hachées : pilez le tout dans un mortier ; ajoutez-y deux ou trois jaunes d'œufs pour lier le tout ; étendez les morceaux de la peau qui se trouve entre la première peau & la chair ; mettez dessus de la farce, roulez-les, & les ficellez : faites-les cuire à la casserole dans une braïse, avec carottes, panais, laurier, coriandre ; mouillez de bouillon, & faites cuire à petit feu : étant cuit, égouttez ces brezoles de leur jus, que vous mettrez dans une autre casserole ; mettez avec les brezoles une essence de jambon, des mousserons hachés que vous ferez mitonner : faites attacher le jus de votre braïse, mouillez encore de jus ; dressez avec les brezoles, une échalotte hachée, & jus de citron sur le tout.

Lapins en casserole. Coupez-les en quatre ; gardez les foies ; piquez de gros lard & lardons de jambon ; faites une braïse comme ci-dessus ; mettez-y les membres de lapins, & mettez au four, ou couvrez la casserole d'un couvercle de tourtière, feu dessus & dessous. Ayez un coulis de veau & de jambon, où vous aurez fait cuire des racines, champignons & truffes, & fini à l'ordinaire. Pilez les foies au mortier, & les délayez avec un peu de jus de votre coulis ; vuidez ensuite dans la casserole au coulis ; faites chauffer, & passez le tout à l'étamine. Vos lapins étant cuits, faites les égoutter, & les mettez dans votre coulis mitonner un peu avant de servir ; dressez dans un plat le coulis par-

dessus. Ce même coulis sert pour les pâtés chauds de lapins.

Lapins en esclope. Faites cuire des lapins à la braïse ; faites d'autre côte , un ragoût de ris de veau , foies gras , crêtes , champignons , truffes , mousserons. (Voyez aux articles *Braïse* & *Ragoût*.) Vos lapins cuits & égouttés , mettez-les dans le ragoût , & les y laissez refroidir : foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte brisée ; mettez-y votre ragoût de lapins ; couvrez d'une autre abaisse ; finissez à l'ordinaire , & mettez au four. Il faut que le poupeton soit sec , alors vous le renversez dans un plat , & y faites un trou au milieu , où vous mettez un petit coulis à clair ; & servez pour entrée. Toutes sortes de viandes , volailles & gibier à la braïse , avec des ragoûts , se mettent de même en esclope ou poupeton.

Lapins en fricassée de poulets. Coupez-les par membres , & les faites dégorger long-tems à l'eau ; faites-les cuire comme la poitrine de veau , en fricassée de poulets. (Voyez au mot *Poitrine* cet apprêt.)

Lapins en giblotte. Habillez & coupez par membres vos lapins , passez-les avec un morceau de beurre , bouquet , champignons & culs d'artichauts ; mouillez d'une chopine de vin blanc , un peu de jus , & faites cuire à petit feu. Etant presque cuits , liez d'un coulis ; dégraissez-les , & servez.

Lapereaux (Cuisses de) à la Mailli. Prenez les cuisses de deux forts lapereaux , élargissez le dedans le plus que vous pourrez , sans les percer ; prenez ensuite les filets de ces lapereaux que vous couperez en dés ; maniez-les avec un peu de persil , ciboules , champignons , sel & gros poivre ; remplissez-en le dedans des cuisses ; cousez-les pour que rien n'en sorte : faites cuire à la braïse , avec bouillon & un verre de vin de Champagne , à petit feu , le carcasses avec. Quand tout est cuit à propos , dressez-les cuisses , passez leur sauce au tamis , dégraissez-la , mettez-y une cuillerée de coulis , & servez avec les cuisses.

Lapins en papillotes. Coupez-les en cinq mor-

ceaux, cassez les gros os ; faites une farce avec le foie, lard rapé, persil, ciboules, champignons, ail, échalotte, le tout haché, sel & gros poivre ; mettez sur du papier huilé une barde de lard, un peu de farce, un morceau de lapin, & par-dessus de la farce avec une barde de lard ; enveloppez le tout dans votre papier, comme une papillote ; faites-en de même des autres morceaux. Mettez un grand papier huilé sur le gril, les papillotes par dessus, & faites griller à petit feu. Cuits, servez-les à sec avec leur papier.

Lapins (Filets de) à l'Espagnole. Levez-les bien menus ; foncez une casserole de bardes de lard avec persil, ciboules, champignons, ail, basilic, le tout haché menu, huile mêlée avec un peu de lard fondu ; mettez par-dessus un lit de filets, sel & gros poivre, ensuite même assaisonnement comme dessous, & filets ; couvrez le tout de bardes de lard, & faites cuire à la braise : égouttez bien vos filets, faites-leur prendre goût dans une sauce à l'Espagnole, & servez.

Lapins & lapereaux rôtis. Dépouillez, vuidez & laissez dedans les foies ; faites-les refaire ; piquez de menu lard ; mettez à la broche, & servez cuits & de belle couleur.

Lapins & lapereaux. (Tourte de) Coupez par morceaux, passez-les au lard fondu, un peu de farine frite, fines herbes, sel, poivre, ciboulettes, muscade & bouillon, & laissez refroidir. Foncez une tourtière d'une abaisse fine, garnissez-la de morilles, truffes, lard pié ; mettez-y les lapins ; recouvrez d'une pareille abaisse ; faites cuire à demi : à moitié de la cuisson, mettez-y la sauce, où ont cuit les lapereaux, & en servant, un jus d'orange.

Lapins marinés. Coupez-les par membres ; faites-les mariner comme la cervelle de bœuf, & les servez de même. (Voyez à l'article *Cervelle.*)

Lapins. (Pâté chaud de) Coupez les têtes ; séparez les foies, piquez les lapins de gros lard assaisonné de sel & poivre, épices, fines herbes, persil

persil & ciboules : dressez le pâté à l'ordinaire. Foncez-le de lard rapé , avec sel , poivre , fines herbes & épices ; arrangez-y vos lapins coupés par moitié ; assaisonnez dessus comme dessous ; ajoutez-y un bouquet , couvrez de tranches de veau , bardes de lard , lard rapé ; couvrez ; dorez & mettez au four. Foncez une casserole de tranches de veau & de jambon , oignons , carottes , & les foies par-dessus ; laissez suer. Quand vos foies ont senti la chaleur , retirez-les , & les pilez ; poussez ensuite le coulis : quand il est attaché , mettez-y un peu de lard fondu , une pincée de farine ; remuez & mouillez de jus , assaisonnez-le de fines herbes , ciboules entières , cloux , persil , champignons & truffes , deux ou trois petites croûtes de pain ; laissez mitonner une demi-heure , retirez-en le veau & le jambon ; délayez-y les foies ; passez ce coulis à l'étamine , & le conservez chaud ; sans bouillir. Le pâté cuit , ouvrez-le , ôtez-en les tranches de veau , dressez-le dans un plat ; jetez-y votre coulis , & servez chaud pour entrée.

Lapins (Pâté de) froid. Cassez les os des lapins piquez-les de gros lard & jambon ; assaisonnez comme dessus ; rangez-les sur une abaisse de pâte ordinaire , avec laurier , beurre frais , bardes de lard pilé , sel & poivre , fines herbes & épices ; couvrez dessus comme dessous , façonnez votre pâté & faites cuire. Les pâtés de dindons , canards , perdrix , faisans , sarcelles , beccasses , poulardes , oisons , & autres , se font de même.

Lapins. (Ragoût de) Prenez-le de moyenne grosseur ; coupez-le par membres ; cassez les gros os ; mettez-les dans une casserole , avec champignons , ris de veau blanchis , truffes , bouquet , tranches de jambon ; mouillez avec du bouillon & un verre de vin de Champagne , un peu de coulis ; faites cuire à petit feu ; dégraissez ; pressez dans la sauce , suffisamment réduite , un jus de citron ; servez le lapin au milieu , la garniture autour.

Lapereaux. (Terrine de) Ôtez les têtes ; coupez-les

en quatre, & les bardez ; foncez une casserole de veau & jambon ; passez les lapereaux au lard fondu, & les arrangez dans la casserole avec sel, poivre, bouquet, racines, oignons, girofle, pointe d'ail ; couvrez de bardes de lard ; faites cuire à petit feu dans leur jus ; dressez-les dans une terrine ; mettez du coulis dans leur sauce ; faites-lui faire quelques bouillons pour le dégraisser ; passez au tamis ; mettez-y deux jus d'orange, & servez sur les lapereaux.

Lapereaux à l'eau-de-vie. Coupez par membres deux petits lapereaux, cassez les os ; mais de sorte qu'ils se tiennent dans leur état ; passez-les au lard fondu, avec bouquet, oignons, tranches de jambon, deux verres d'eau-de-vie, où vous mettrez le feu ; laissez le ragoût sur le feu, & le remuez toujours, jusqu'à ce que l'eau-de-vie s'éteigne d'elle-même ; mettez-y un peu de veau blanchi coupé en quatre, champignons & truffes ; mouillez de bouillon & d'un peu de coulis ; faites cuire le ragoût à petit feu ; dégraissez-le, & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le lapereau pris dans les lieux secs, où il vit d'herbes peu aqueuses, tendre, ferme & bien cuit, est un aliment savoureux, léger, délicat, aisé à digérer, & nourrissant ; il convient à tout le monde, sur-tout rôti ; & on peut le donner aux convalescens, à qui la nourriture solide est permise ; souvent il leur plaît plus que le poulet qui est toujours plus fade.

LARD : est proprement ce qui est compris entre l'épaule & la cuisse du porc, depuis l'échine jusqu'au dessous du ventre des deux côtés. Ce qu'on fait pour le conserver, est de le frotter de sel par-tout, & de mettre les quartiers les uns sur les autres, chair contre chair, dans un vaisseau qu'on couvre d'un couvercle, & qu'on charge de pierre pour l'assujettir. Il faut le laisser au moins quinze jours, ensuite on le suspend dans un endroit sec. Il est d'un grand usage en cuisine, quoiqu'à parler naturellement, il y soit un assaïonnement mal-sain.

Le lard des cochons nourris de glands , est plus ferme & d'un meilleur goût , que celui des cochons qu'on nourrit de son.

On appelle *petit lard* un morceau de cochon où il y a de la chair qui tient à la graisse ; le meilleur & le plus appétissant , est celui qu'on appelle *entre-lardé*, c'est-à-dire , où la graisse & la chair se trouvent distribuées en plusieurs couches.

On appelle *flèche de lard* cette graisse qu'on leve tout le long d'un des côtés du pore qu'on sale & qu'on garde long-tems.

Le lard gras sert pour former des lardons pour piquer les viandes ou des bardes.

On fait des pois & des omelettes avec le petit lard.

Le lard se mange aussi en griblettes. Pour cet effet , on le fait frire tout seul dans une poêle , casserole ou terrine.

LARDER : se dit , en cuisine , de filets plus ou moins gros de lard , qu'on passe dans les chairs des volailles , pièces de gibier , venaison , ou grosse viande qu'on apprête.

LAURIER : arbruste , dont les feuilles ont un goût âcre , aromatique , & un peu amer. On s'en sert beaucoup en cuisine , pour relever le goût des mets.

LAYE : femelle du sanglier. Elle s'accommode en cuisine comme son mâle. (Voyez *Sanglier* .)

LEGUMES : on appelle , en cuisine , *légumes* , les graines qui viennent en gouffes , & qu'on cueille avec la main , comme pois , fèves , lentilles & haricots.

LENTILLES : légumes en grain rond & plat. Il y en a de la grande & de la petite espece. On les emploie toutes deux en cuisine. Les petites lentilles , ou lentilles à la reines , sont celles qu'on emploie pour faire du coulis , parce que la couleur en est plus belle.

Simon Pauli dit que ce légume abonde en sel fixe , & ne peut , par conséquent , que préjudicier à la santé ; & il adhère au sentiment des médecins

qui , avant lui , ont condamné ce légume à ne jamais paroître sur les tables. On verra à la fin de cet article , à quoi l'on peut s'en tenir sur l'usage de cet aliment , que nous ne croyons pas avoir mérité tout le mal qu'on en dit.

Lentilles. (Coulis de) Epluchez & lavez ; faites cuire avec de bon bouillon gras ou maigre , suivant l'emploi que vous en voulez faire ; passez-les à l'étamine en les mouillant de leur bouillon , & vous en servez , soit pour potage ou terrine.

Lentilles. (Autre coulis de) Prenez des croûtons de pain , carottes , panais , racines de persil , oignons coupés par tranches ; passez à l'huile ou au beurre bien chaud. Si c'est en gras , mettez-y du lard bien roux ; ajoutez-y des lentilles cuites & un peu de bouillon ; assaisonnez de bon goût ; ajoutez un morceau de citron ; & après quelques bouillons , passez votre coulis à l'éramine. Il sert pour les potages de lentilles ; pour les potages aux croûtes farcis de lentilles , ou du brochet aux lentilles , & beaucoup d'autres.

Lentilles. (Autre coulis maigre de) Mettez un peu de beurre dans une casserole , avec un oignon coupé par tranches , une carotte , un panais , & faites roussir ; mouillez de bouillon de poisson ; assaisonnez de deux ou trois cloux , d'un peu de basilic , persil , ciboule entière , deux rocamboles , quelques champignons , quelques croûtes ; laissez mitonner le tout ensemble ; écrasez les lentilles cuites dans du bouillon de racines ; mettez-les dans le coulis , faites mitonner , & passez à l'étamine pour employer au besoin.

Lentilles. (Maniere d'apprêter les) Choisissez les mieux nourries , larges , d'un beau blond , qui se cuisent promptement. Après les avoir épluchées & lavées , faites-les cuire dans l'eau , & les fricassez comme les haricots blancs. (Voyez *Haricots.*)

Lentilles (Potage de) en maigré. Mettez cuire des lentilles avec du bouillon maigre de racines ; faites un coulis , comme il vient d'être dit. Quand

le coulis a été passé, mettez-y un cuillerée de lentilles entieres; mitonnez des croûtes avec du bouillon de poisson; mettez un petit pain farci au milieu; jettez le coulis de lentilles sur votre potage, & servez chaudement.

O B S E R V A T I O N M É D E C I N A L E .

Les lentilles de bon acabit & bien cuites sont adoucissantes, nourrissantes, légèrement échauffantes & saines. Il y a peu de personnes qui aient l'estomac assez mauvais pour être obligées de s'en abstenir entièrement: encore trouveront-elles le moyen d'en manger, en en faisant faire des purées ou coulis.

LEVAIN: morceau de pâte qui s'est aigri par la fermentation; ou par quelque acide qu'on y a mêlé, & qui sert à faire lever la pâte, & à la rendre plus legere. Il faut tenir le levain chaud, sur-tout en hyver.

LEVRAUT: jeune lièvre. Pour les différentes manieres de l'apprêter, (voyez *Lievre*.) Pour connoître un levraut de trois quarts, qui est parvenu à-peu-près à la grandeur naturelle, il faut le prendre par les oreilles en les écartant. Si la peau se relâche, le lièvre est jeune.

LIAISON: se dit, en cuisine, de ce qu'on emploie dans les sauces pour leur donner plus de corps & moins de liquidité, comme sont les coulis, les jaunes d'œufs, la farine frite, ou la crème, &c.

LIEVRE: animal très-connu. Ceux des montagnes sont préférables à ceux des plaines. Il faut les choisir jeunes, bien nourris; & ceux qui ont été le plus courus à la chasse, n'en valent que mieux.

Les lièvres diffèrent beaucoup par leur couleur. Il y en a de bruns, d'autres d'un jaune doré. Dans les pays septentrionaux ils sont blancs pour la plupart; on en trouve même quelques-uns de cette dernière espece en France. Quand il est d'un pays de montagnes, & qu'il se nourrit d'herbes aromatiques, sa chair est d'une saveur très-agréable. Le lièvre, depuis six jusqu'à neuf mois, est fort esti-

mé : au-delà , on n'en fait pas le même cas. Le lièvre est meilleur en hyver qu'en été.

Lièvre à la bourgeoise. Coupez-le par membres ; mettez le sang à part ; bardez la viande avec du gros lard ; faites-le cuire avec du bouillon , une chopine de vin blanc , bouquet de persil , ciboules , ail , cloux de girofle , muscade , thym , laurier , basilic , sel & gros poivre ; faites cuire à petit feu. Prenez le foie du lièvre ; pilez-le très-fin ; passez-le au tamis avec une goutte de bouillon ; mettez-le avec le sang. Quand le ragoût est cuit , & la sauce réduite , mettez-y le sang & le foie , sans qu'elle bouille ; mettez-y de plus quelques capres fines , entières ; & servez.

Lièvre à la daube. Mettez-le par quartiers ; lardez de gros lard ; faites-le cuire avec bouillon , sel & poivre , girofle , un peu de vin ; laissez mijonner le tout. Etant cuit , passez le sang & le foie à la poêle avec un peu de farine ; mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre , olives desossées & capres ; & servez pour entrée.

Lièvre. (Civet de) Levez les cuisses entières & les épaules ; mettez le reste par morceaux ; lardez-les de gros lard , & les passez à la poêle avec lard fondu & persil ; faites-les cuire ensuite avec bouillon & vin rouge , bouquet de fines herbes , sel , poivre laurier & citron verd ; laissez cuire le tout ; fricassez le foie à part ; & l'ayant pilé , passez-le à l'éramine avec farine frite , un peu du même bouillon & jus de citron ; mêlez le tout , & servez chaud.

Lièvre. (Autre civet de) Coupez par membres ; gardez le sang ; faites cuire avec beurre , bouquet bien garni ; mettez une bonne pincée de farine ; mouillez de bouillon , chopine de vin blanc , sel & poivre ; mettez le sang pour lier , & servez à courte sauce.

Lièvre & levraut rôtis. Dépouillez , vuidez & les frottez de leur sang ; faites-les refaire sur la braise ; piquez-les de menu lard , & mettez à la broche.

Etant cuits , servez-les avec une sauce douce , avec sucre & cannelle , qu'on fait bouillir comme un sirop clair , ou avec une sauce faite de vinaigre bouilli , avec sel , poivre & oignon piqué de cloux.

Lièvre & levraut. (Tourte de) Levez les filets ; piquez comme dessus ; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte brisée , garnie de lard rapé , avec sel , poivre , épices & fines herbes , vos filets ensuite ; assaisonnez dessus comme dessous ; ajoutez des bardes de lard & beurre frais ; finissez à l'ordinaire ; mettez au four. Etant cuite , ôtez le lard ; dégraissez ; jettez-y une essence de jambon ; recouvrez , & servez chaud.

Lièvre ou levraut (Filets de) à la ciboulette. Prenez un lièvre ou deux levrauts ; bardez & faites cuire à la broche ; levez-en les filets ; coupez-les le plus mince qu'il se pourra ; prenez de la petite civette ; hachez-la mince ; ayez une essence de haut goût ; mettez-y vos filets avec la civette , gros poivre & jus de citron ; faites chauffer sans bouillir. On peut aussi les mettre à la Czarienne. (Voyez Filets à la Czarienne.)

Lièvre ou levrauts à la Saingaraz. (Voyez Lapins.)

Lièvre ou levrauts à la Suisse. Dépecez & lardez de gros lard ; faites cuire dans du bouillon avec sel , poivre , cloux & un peu de vin. Passez le foie & le sang avec un peu de farine ; mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre , olives desossées ; après servez chaudement.

Lièvre ou levraut. (Terrine de) Levez les filets ; piquez-les de moyen lard assaisonné ; foncez une terrine de bardes de lard , & tranches de jambon assaisonnées de sel , poivre & épices , mettez-y les filets assaisonnés dessus comme dessous , avec truffes vertes & champignons : couvrez le tout de tranches de bœuf battues , de bardes de lard ; couvrez la terrine & la lutez tout autour avec de la pâte : faites cuire feu dessus & dessous , mais pas trop vif. Etant cuits , ôtez le bœuf & le lard : dé-

graissez la sauce ; mettez-y de l'essence de jambon ; & servez chaudement.

Lièvre. (Pâté chaud de filets de) Levez les filets ; passez-les dans une casserole avec du beurre , persil , ciboules , pointe d'ail haché , champignons presque entiers ; laissez refroidir ; dressez le pâté ; foncez-le de lard rapé , les filets dessus , avec sel & poivre : couvrez de bardes de lard & de beurre : finissez le pâté à l'ordinaire ; faites cuire ; dégraissez ; mettez-y une bonne essence & deux jus d'orange ; servez chaud.

Lièvre (Pâté de) à la bourgeoise. Dépouillez-le ; gardez le sang ; dépecez , lardez de gros lard assaisonné de sel , poivre , persil , ciboules , ail haché menu. Empotez-le ensuite avec demi-verre d'eau-de-vie , beurre : faites cuire à petit feu. Quand la sauce est réduite , mettez-y le sang ; faites chauffer sans bouillir ; dressez dans une terrine , en rapprochant tous les morceaux , de sorte qu'ils paroissent n'en faire qu'un seul. Servez ce pâté froid pour entremets.

Lièvre (Pâté de) en pot. Levez-en les filets : coupez du lard en lardons : maniez-le avec persil , ciboules , ail , thym , laurier , basilic hachés fin , sel & épices : lardez tous les filets ; mettez-les dans une marmite avec demi-potée d'eau-de-vie , beurre , sel & épices , bouquet : couvrez de bardes de lard. Faites cuire sur la cendre chaude , pendant quatre ou cinq heures. Etant cuits , arrangez vos filets dans une terrine ; couvrez-les de bardes de lard , la sauce par-dessus : laissez refroidir , & servez pour entremets.

Lièvre. (Ragoût de) Prenez un ou deux levrauts : dépecez-les ; piquez de gros lard assaisonné. Passez avec lard fondu & farine , bouillon , verre de vin blanc , sel & poivre , bouquet. Faites cuire à propos. Quand la sauce sera liée , servez avec un jus d'orange.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le lièvre & le levraut, tendres & cuits à propos ,

& qui ont du fumet , font un mets favorable & assez facile à digérer. Quoique de toutes les viandes noires celle du lièvre soit une des plus légères , des moins fermes , des moins pesantes , & dont le jus est moins âcre , néanmoins nous ne la conseillons pas à un estomac foible , & aux personnes qui mènent une vie sédentaire.

LIMAÇON : animal renfermé dans une coquille , faite en forme de spirale. Il y a des limaçons de jardin , de vigne , de mer & de rivière. Dans les pays de vignobles on mange ceux qui se trouvent dans les vignes & les pépinières ; on ne s'en sert guères que sur la fin de l'hiver & au printems ; car du moment où les vignes commencent à bourgeonner , on n'en use plus.

Limaçons. (Maniere d'apprêter les) Il faut les laver trois fois dans l'eau froide pour en ôter la mucosité ; on les fait bouillir ensuite dans deux ou trois eaux différentes , afin de ramollir leur chair qui est fort compacte : on les farine ensuite , & on les fait frire. D'autres les mettent en pâté avec force assaisonnement.

Limaçons (Autre maniere d'accommoder les) Faites-les bouillir dans leurs coquilles ; tirez-les ensuite de l'eau dans laquelle ils ont bouilli , & de leur coquilles avec une fourchette. Jetez-les dans l'eau fraîche ; levez les coquilles , & mettez dans chaque du beurre manié de fines herbes avec sel & poivre ; remettez-y les limaçons ; couvrez du même beurre ; faites rôtir sur de la braise bien allumée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les limaçons de vigne , car ce sont les seuls dont l'usage puisse être permis , ne conviennent qu'à ceux qui ont besoin d'une diète mucilagineuse & gluante , ou à des estomacs qui digerent tout ; encore le fréquent usage leur pourroit nuire , parce que la chair en est pesante , & difficile à digérer ; mais s'ils ne sont pas sains comme aliment , ils peuvent être très-utiles comme médicament ; & l'on en fait des bouillons qui sont fort propres pour adoucir les âcre-

tés qui irritent la poitrine , pour épaisir les humeurs trop exaltées , & pour procurer le sommeil à ceux qui sont travaillés d'insomnies habituelles.

LIMANDE: poisson de mer. On en distingue de trois sortes ; la *limande* proprement dite ; le *flux* & le *stetelet*. Ce poisson est froid & piteux ; mais il est des préparations qui corrigent en partie ses mauvaises qualités.

Limandes à la bourgeoise entre deux plats. Mettez du beurre fin dans un plat , avec du persil , ciboules & champignons hachés , sel & poivre , ensuite vos limandes , & même assaisonnement dessus que dessous : couvrez d'un autre plat , & faites cuire à petit feu. Servez à courte sauce , avec un filet de verjus.

Limandes (Autre maniere d'apprêter les) à la bourgeoise. Apprêtez comme dessus : panez-les , & les faites cuire au four ou sous un couvercle de tourtiere.

Limandes en casserole. Passez-les au blanc à la casserole ; joignez-y un peu de vin blanc , champignons , sel & poivre , fines herbes : faites mitonner. Dressez-les , & autour les champignons , ou garnissez de champignons frits.

Limandes frites. Essuyez ; farinez ; faites frire dans une friture bien chaude , à feu clair , & ne les laissez point languir sur le feu , sans quoi elles deviendroient mollasses. Servez-les à sec sur une serviette pour rôti. On les sert pour entrée , en y mettant une sauce aux capres & aux anchois , ou une sauce à l'huile ; en gras , une sauce hachée , ou quelque ragoût , comme de ris de veau & de champignons.

Limandes grillées. Faites-les mariner avec huile , sel & poivre , persil & ciboules entières ; faites griller ensuite , en les arrosant de leur marinade , & servez avec telle sauce que vous jugerez à propos.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La limande fraîche & bien cuite , est un aliment délicat , très-leger , facile à digérer , sain , incapa-

ble de nuire à personne. C'est un des alimens qu'on doit donner aux convalescens , & à ceux qui ne peuvent pas digérer la viande.

LIMON : ce fruit a un si grand rapport avec le cedrat , le citron & le poncire , qu'il n'y a point de différence dans la maniere de les confire. (Voyez *Cedrat* , *Poncire* , *Citron*.)

Limon. (Syrop de) On coupe les zestes de ce fruit ; on les fait bouillir dans de l'eau , & on passe cette décoction par le tamis ; ensuite il faut faire un syrop à cassé , c'est-à-dire , prêt à se crySTALLISER , ou candir avec l'eau où vous aurez fait bouillir vos zestes ; & pendant le tems que votre syrop cuira , vous presserez vos limons , pour en tirer le jus ; & quand vous les aurez pressés , vous passerez le jus à la chausse , pour le clarifier ; & lorsque votre syrop sera fait , comme nous avons dit , vous le tirerez du feu ; vous mettrez votre jus dans le syrop , en le versant doucement , & vous remuerez le syrop : quand tout le jus sera versé , & suffisamment remué , vous le laisserez refroidir , pour le mettre en bouteilles : c'est ainsi que se fait le syrop de limons ; & si , ayant besoin de faire ce syrop , vous ne trouvez pas de limons , vous emploierez des citrons à leur place , en observant exactement tout ce que nous venons de dire du degré de maturité ; & pour la façon de le faire , vous observerez de ne mettre le jus dans le syrop , qu'après la cuisson ; & vous ne le ferez plus bouillir , quand vous l'aurez mis , parce que cette petite pointe d'aigre , qui fait la meilleure partie de son mérite , se dissiperoit ; & votre syrop ne vaudroit plus rien. Si voulez faire quatre pintes de syrop de limon , vous ferez votre décoction , comme pour le syrop de capillaire ; vous mettrez les zestes du fruit , avec quatre pintes & chopine d'eau , sept livres de sucre ; & votre syrop étant prêt à cassé , vous mettrez une pinte de jus de limon ou de citron ; mais la quantité des limons ou des citrons n'est pas bornée , parce

qu'un fruit rend d'ordinaire plus ou moins qu'un autre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le suc du limon est rafraîchissant, apéritif, calmant, propre à prévenir ou corriger la putréfaction des humeurs, dont l'usage convient à ceux qui ont une ardeur interne, de l'agitation, de l'insomnie; qui sont sujets aux maladies bileuses, aux fièvres putrides; mais il faut en user avec modération; car son acide causeroit des coliques très-vives, & épaisfiroit trop la bile.

LOCHE : petit poisson de la taille de l'éperlan, fort délicat, & qui s'apprête comme l'éperlan. (*Voyez Eperlan.*)

LONGE DE BŒUF : c'est la partie qui est depuis les aloyaux jusqu'à la cuisse, qui comprend le *flanchet* & la *pièce parée*.

Longe de veau : c'est la même partie; mais elle comprend la cuisse & le rognon qui est attaché aux vertèbres lombaires.

Longe de veau à la braïse. Faites refaire, & piquez-la de gros lard assaisonné; garnissez une casserole ovale, comme pour une braïse; placez dessus la longe, & assaisonnez dessus comme dessous; couvrez & faites cuire entre deux feux : étant cuite, faites-la égoutter, & la servez avec un ragoût de riz de veau, crêtes & champignons, truffes & mousserons pour grosse entrée. On la sert aussi avec un ragoût de concombres. (*Voyez aux articles respectifs la manière de faire ces ragoûts.*)

Longe de veau à la broche. Faites-la cuire bien enveloppée de papier; servez dessous une poivrade, ou pour le mieux, piquez-la de petit lard; faites cuire de même, & servez avec la sauce susdite.

Longe de veau à la Gascogne. Faites blanchir, lardez de gros lard & jambon; assaisonnez; faites mariner comme dessus; mais que l'ail domine dans la marinade; retirez ensuite, & essuyez; finissez comme celle à la Sainte-Menehould.

Longe de veau à la maréchale. Lardez-la de gros lardons ; assaisonnez de sel & poivre ; faites-la cuire à la broche. Quand elle sera presque cuite, mettez-la dans une casserole avec de bon bouillon , verre de vin blanc , bouquet de fines herbes , champignons ; ajoûtez-y le dégout de la longe , & farine frite. Laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la sauce soit courte , & servez-la pour grosse entrée , qu'on garnit , ou de persil frit , ou de marinades de poulets.

Longe de veau à la Sainte-Menehould. Faites-la blanchir & la lardez de gros lard , & faites mariner dix ou douze heures dans une Sainte-Menehould ; faites-la cuire avec un gros morceau de beurre manié de farine , sel & poivre , girofle , ail , oignons en tranches , persil & ciboules ; faites chauffer cette Sainte-Menehould en la tournant , pour que la farine ne fasse point de grumeaux ; laissez-la refroidir ensuite , & y mettez la longe ; retirez-la ensuite , & l'essuyez. Faites cuire à la broche , bien enveloppée de bardes de lard & de papier. Etant cuite , servez avec une sauce piquante.

Longe (demi) de veau au court-bouillon. Enveloppez-la d'une serviette , & la faites cuire dans un court-bouillon bien nourri & bien assaisonné ; & servez garni de croûtons ou de persil frit.

Longe de veau marinée. Faites refaire , & la mettez dans un vase assez grand , avec sel , poivre , tranches de citron , d'oignons , ciboules entières , laurier & du vinaigre suffisamment , & l'y laissez trois ou quatre heures. Essuyez & lardez ensuite de gros lard & jambon ; enveloppez de bardes de lard & de papier ; mettez à la broche ; mettez la marinade dans la lèche-frite , avec une livre de beurre ; arrosez-en votre longe de tems à autre , pendant la cuisson. Etant cuite , ôtez lard & papier ; panez-la ; faites-lui prendre une belle couleur ; servez ensuite avec une essence de jambon pour grosse entrée , de côtelettes de veau frites , ou en fricandeaux.

LOTTE : poisson d'eau douce qui ressemble à la

lamproie , gras & délicat , qui s'apprête comme l'anguille , & de plusieurs autres façons.

Lottes à la bougeoise. Faites dégorger ; ôtez les foies , & faites cuire les lottes avec demi-bouteille de vin blanc , oignons en tranches , persil , ciboules , thym , laurier , basilic , sel & poivre , girofle , demi-septier d'eau & du beurre. Quand elles sont cuites , dressez-les , & leur faites une sauce avec beurre , une pincée de farine , un filet de vinaigre , une cuillerée d'eau , sel & gros poivre , muscade , anchois hachés , pincée de capres entières. Faites lier sans bouillir , & servez les lottes.

Lottes en compôte. Prenez un riz de veau blanchi , champignons & truffes , tranches de jambon , bouquet de persil , ciboules , demi-feuille de laurier , trois cloux , beurre ; passez le tout avec une pincée de farine , & mouillez d'une cuillerée de réduction & coulis ; faites cuire à petit feu , & dégraissez. Quand le ragoût est à moitié cuit , servez vos lottes sans ôter les foies , & les mettez dans le ragoût ; dressez-les , étant cuites , avec un jus de citron , le ragoût entr'elles.

Lottes frites. Lavez , vuidez , & remettez les foies dans les lottes , faites-les mariner avec eau , vinaigre & sel ; égouttez-les , & les farinez ; faites frire , & servez à sec sur une serviette.

Lottes glacées au lard. Lavez-les , & leur laissez les foies ; piquez-les d'un côté avec petit lard coupé en dés , une livre de rouelle de veau que vous ferez suer dans une casserole ; mouillez de bouillon ; faites cuire , & passez ce jus au tamis ; mettez-y cuire les lottes avec bouquet & tranches de jambon , & les faites glacer comme un fricandeau ; finissez de même , & servez avec un jus de citron.

Lottes à l'Italienne. Lavez & vuidez ; laissez les foies , & faites frire à l'huile , & servez avec la sauce qui suit. Mettez dans une casserole la moitié d'un panais & d'une carote , deux oignons en tranches , deux gouffes d'ail , une feuille de laurier , bouquet , trois cloux , & demi-verre d'huile ; mouillez de

deux verres de vin de Champagne, bon bouillon maigre, avec une pincée de coriandre; faites bouillir le tout à petit feu pendant une heure; passez au tamis; ajoutez un anchois & une pincée de capres hachées, sel & gros poivre; & servez avec les lottes.

Lottes à la Prussienne. Faites suer & attacher une tranche de jambon; mouillez de deux verres de vin de Champagne, deux cuillerées, une de réduction, une de coulis, verre d'huile fine, gouffe d'ail, bouquet de persil & ciboules, laurier, oignons en tranches, deux pincées de coriandre; faites cuire à petit feu, une heure; passez au tamis; faites dégorger vos lottes à l'eau bouillante; essuyez, videz & laissez les foies; lavez-les à l'eau fraîche; essuyez & les faites cuire dans la sauce, ainsi dégraissée; assaisonnez de sel & gros poivre; servez à courte sauce.

Lottes à la Romaine. Lavez & laissez les foies; faites bouillir & écumer une demi-bouteille de vin de Champagne; mettez-y vos lottes avec deux cuillerées de coulis de jambon, persil, ciboules, champignons, truffes, gouffe d'ail, le tout haché menu, demi-verre d'huile, sel & gros poivre; faites cuire, & poussez le feu pour faire réduire la sauce; dégraissez-la, & servez.

Lottes à la Villeroi. Préparez comme dessus; foncez une casserole de tranches de veau & jambon; faites-les suer une demi-heure; étant moitié cuites, mettez-y vos lottes, & les couvrez de bardes de lard; mouillez d'un verre de vin de Champagne; mettez sel, poivre, persil, ciboules, champignons, gouffe d'ail, tranches de citron, laurier & beurre frais. Faites cuire le tout à petit feu; retirez les lottes; trempez-les dans leur sauce, & les panez; faites-leur prendre couleur au four; passez leur sauce au tamis; dégraissez-la; mettez-y une cuillerée de coulis; faites-la réduire, & servez sur les lottes.

Lottes au vin de Champagne, entrelassées de cré-

res. Prenez & échaudez des lottes ; vuidez ; gardez les foies ; piquez-les de menu lard ; faites-les cuire dans une bonne braise , avec vin de Champagne ; faites une glace de rouelle de veau & bouillon ; glacez les lottes. Ayez une bonne essence où vous mettrez un verre de vin de Champagne ; mettez-y des crêtes cuites au blanc ; faites faire quelques bouillons avec les foies des lottes ; servez avec un jus de citron , les crêtes entre les lottes.

Lottes au vin de Champagne , avec un ragoût de leurs foies. Preparez comme dessus ; faites fuer du veau & du jambon en tranches , sur lequel vous arrangez vos lottes ; mouillez de demi-bouteille de vin de Champagne , & faites cuire vos lottes ; retirez-les , & les dressez ensuite ; mettez un bon coulis dans leur sauce ; finissez-la , & la dégraissez ; passez au tamis ; faites-y cuire les foies , & servez avec un jus de citron.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La lotte est un manger savoureux , délicat , léger , facile à digérer , que l'on peut permettre à tout le monde.





[M A C]

MACARONI : sorte de pâte d'Italie , qu'on fait cuire dans le pot , avec du bouillon , faite avec de la farine & du fromage. Quand elle est découpée en filets très-déliés , on l'appelle alors *vermicelli*. (Voyez *Vermicelli*.)

MACARONS : les macarons sont un composé d'amandes douces , de sucre & de blancs d'œufs. Prenez , par exemple , une livre d'amandes que vous pelerez , après les avoir échaudées. Vous les jetterez à mesure , dans de l'eau fraîche ; & vous les ferez ensuite égoutter ; vous les essuiez & les pilerez dans le mortier , en les arrosant d'un peu d'eau de fleurs d'oranges , ou de quelque blanc d'œuf ; autrement elle se tourneroit en huile. Etant bien pilées , prenez autant de sucre en poudre , avec encore trois ou quatre blancs d'œufs ; & battez bien le tout ensemble ; puis vous dresserez vos macarons sur du papier , avec une cuillère , & les ferez cuire à petit feu. Vous les pouvez glacer de telle glace qu'il vous plaira , ou ne les point glacer du tout.

Macarons de Liège. Vous fouetterez huit blancs d'œufs frais en neige ; vous y mettrez une livre d'amandes douces battues , une livre de sucre en poudre , & un quarteron de farine de riz ; vous mêlerez le tout ensemble , & les dresserez comme du biscuit de Savoie : il faut les glacer , & les faire cuire au four.

Macarons liquides. Prenez une demi-livre d'amandes douces , que vous échaudez & pilez très-fin , en les arrosant avec un blanc d'œuf , pour qu'elles ne tournent pas en huile ; mettez-les dans une terrine , avec une demi livre de sucre en poudre , que vous battrez bien avec les amandes ; ensuite vous y ajouterez quatre blancs d'œufs fouettés , que vous mêlerez bien ensemble ; dressez vos

macarons sur des feuilles de papier blanc ; de la grosseur d'une noix ; faites un petit trou dans le milieu , pour y mettre , gros comme une noisette , de telle marmelade que vous jugerez à propos , ou d'une bonne crème bien liée & froide ; couvrez tout le dessus comme le dessous , sans que votre confiture paroisse ; mettez vos macarons cuire comme à l'ordinaire , & vous les servirez avec leur couleur naturelle , ou glacés , comme les précédens.

Macarons. (Voyez Orange.)

MACHE : herbe potagere dont on fait beaucoup d'usage pour les salades de printems.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette salade que peuvent se permettre ceux qui ont un bon estomac , des sucs digestifs fort actifs , & ceux qui font de l'exercice , ne convient pas aux personnes qui se trouvent dans les circonstances opposées ; elles ne la digerent pas , ou elles en retirent des sucs qui restent trop grossiers pour les nourrir , ni les rafraîchir.

MACIS. (*Eau de*) Pour avoir de bon macis ; il faut le choisir pesant ; que sa couleur soit celle de l'ambre commun , c'est-à-dire d'un roux foncé , & qu'elle soit brillante , comme si on avoit mis dessus une couche de vernis. Celui qui n'a pas ces qualités , n'est ordinairement pas bon. Quand vous aurez choisi votre macis , vous le pilerez & le mettrez dans l'alambic , avec de l'eau-de-vie & un peu d'eau. Vous distillerez cette drogue , comme toutes les autres épices ; vous ferez le syrop , avec lequel vous mêlerez les esprits ; vous les passerez à la chausse , & votre liqueur étant clarifiée , sera faite. Pour environ cinq pintes & demie d'eau de macis simple , vous prendrez une demi-once de macis , que vous réduirez en poudre très fine , & le distillerez avec trois pintes & demi-septier d'eau-de-vie , & un peu d'eau ; vous prendrez , pour faire le syrop , deux pintes & trois demi-septiers d'eau , & une livre & un quart de sucre ,

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le macis qui est une des enveloppes de la noix muscade , a les vertus de ce fruit , mais à un moindre degré. (Voyez *Muscade.*)

MACREUSE : oiseau aquatique , qui a la figure d'un canard , dont le goût est marécageux ; la noire est la meilleure ; la *bisette* est très coriace. L'assaisonnement corrige leurs mauvaises qualités ; car toutes deux ne sont ni saines ni de bon goût.

Macreuse à l'anguille. Plumez , vuidez , trouffez comme un canard ; faites-la refaire , lardez-la de gros lardons d'anguille , assaisonnez de sel , poivre , persil , ciboules , champignons & ail hachés très-menu. Mettez deux noix dans le corps de votre macreuse ; ficeléz , & faites cuire dans une bonne braise , avec du beurre , demi-bouteille de vin blanc , racines , oignon , bouquet , persil , ciboules , ail , thym , laurier , basilic , sel & gros poivre. Etant cuite à petit feu , retirez-la , essuyez , & servez avec une sauce piquante. (Voyez *Sauce.*)

Macreuse à la braise. Faites une farce des foies , avec persil , champignons & ciboules hachées , sel & poivre , muscade , beurre manié d'un peu de farine. Farcissez-les & cousez par les deux bouts ; faites-les roussir au beurre affiné , & empotez-les avec un roux mouillé de bouillon maigre , & d'un peu de jus d'oignon , une chopine de vin blanc , sel , poivre , fines herbes & épices , oignons , carottes , panais , persil , ciboules & citron verd. Etant cuites & égouttées , drêlez-les , & servez par-dessus un ragoût de champignons & laitances de carpes. On peut aussi les servir avec les ragoûts d'huîtres , ou d'écrevisses , ou de chicorée , ou de céleri. (Voyez à leurs articles respectifs la façon de faire ces différens ragoûts.)

Macreuse à la broche farcie. Eniez du pain sur une assiette , mêlez-le avec un quarteron de beurre , une pincée de farine , un peu de vin rouge , sel

& poivre, cloux, thym, laurier, muscade & persil haché, quelques rocamboles écrasées, & zestes d'écorce d'orange. Mêlez bien le tout, & le mettez dans un linge blanc, que vous placerez dans le corps de la macreuse. Faites-la rôtir, en l'arrosant de vin blanc & beurre frais, avec du sel; quand elle sera cuite, ôtez cette farce, & servez avec un jus de citron, vin blanc & rapure de pain.

Macreuse à la daube : on l'acommode comme l'oison ou le canard. (*Voyez ces articles.*) Servez-la sur une serviette avec du persil verd.

Macreuse au court-bouillon. Lardez-la de lardons d'anguille, empotez-la avec eau, sel & poivre, oignon piqué de cloux, bouquet, laurier, demi-septier de vin blanc, & un peu de beurre. Faites cuire quatre ou cinq heures, tirez-la à sec, faites-lui une sauce, avec beurre blanc, farine, sel & poivre blanc, citron verd & vinaigre, & frottez le plat où vous la servirez, avec une échalotte.

Macreuse aux fines herbes. Faites un hachis du foie, comme dessus, avec une pointe d'ail, & farcissez votre macreuse; mettez -y deux noix que vous puissiez retirer, couvez & passez au beurre; & faites cuire dans la même casserole, avec bouillon maigre, un verre de vin de Champagne, champignons, truffes, ail, persil & ciboules, sel & poivre; faites cuire à petit feu & réduire la sauce; pressez-y un jus de citron, retirez les noix, & servez.

Macreuses. (Terrine de) en gras. Farcissez les de leurs foies hachés avec lard rapé, persil, ciboules, champignons, sel, poivre, six jaunes d'œufs pour liaison. Faites cuire dans une bonne braise mouillée de vin blanc & bouillon. Faites suer d'un autre côté quatre tranches de jambon dessalées, quand elles seront attachées, mouillez la casserole d'un coulis clair avec un filet de vinaigre; dressez les macreuses dans une terrine, le jambon par dessus, & sur le tout l'essence que vous en aurez tirée.

Macreuse en haricot. Faites cuire comme celle en ragoût au chocolat *Voyez ci-après.* Faites un ragoût de navets passés au roux, mouillez-les ensuite avec la sauce de votre macreuse; coupez-la par morceaux, & la mettez dans le ragoût. Faites-lui prendre quelques bouillons: la sauce étant liée, servez avec un jus d'orange ou de citron, garnis de ce que vous voudrez.

Macreuse. (Terrine de) en maigre. Fricassez-les, comme à l'article précédent. Faites-les cuire dans une braise maigre; faites un demi-roux avec beurre & farine; mouillez de bouillon maigre, vin blanc; ajoutez un bouquet, oignons, carottes, panais, cloux, pointe d'ail, sel & poivre, laurier, & y faites cuire vos macreuses. Dressez-les ensuite, & servez dessus une sauce hachée ou un ragoût de champignons.

Macreuse en ragoût. Faites-la blanchir sur la braise; empotez-la avec sel & poivre, persil & ciboules, thym & laurier, basilic, fines herbes & beurre frais. Pendant qu'elle cuit, faites une sauce avec le foie que vous écraserez dans du vin blanc, avec sel & poivre, champignons, mousserons, morilles, marrons, &c, étant cuite, servez avec le ragoût par-dessus.

Macreuse en ragoût au chocolat. Faites-la blanchir, & l'empotez avec l'assaisonnement ci-dessus, où vous ajouterez du chocolat fait à l'ordinaire, comme pour le boire. Préparez, pendant qu'il cuit, un ragoût de foies gras, champignons, truffes, morilles, mousserons & marrons, ou tel autre que vous voudrez; servez le ragoût par dessus, & garnissez de ce que vous jugerez à propos.

Macreuse farcie. Faites cuire à moitié à la broche; farcissez-la ensuite de son foie haché avec truffes, champignons, beurre frais, sel & poivre, persil & ciboules, anchois. Mettez-la ensuite dans une casserole avec du bouillon de poisson, ou purée claire, un verre de vin blanc, champignons, truffes & farine frite, sel & poivre, cloux & bou-

quet, & la servez enfin avec un petit ragoût de champignons.

Macreuse rôtie. Mettez à la broche, & arrosez de beurre assaisonné de sel, poivre & vinaigre, & la servez avec une sauce-robert, ou avec une sauce de son foie, comme la macreuse en ragoût.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Quoique la macreuse ait une chair noire & huileuse, lorsqu'elle est suffisamment cuite & privée de la plus grande partie de son huile, elle fournit une nourriture assez délicate, aisée à digérer. Il y a des personnes auxquelles son fumet ne plaît pas; celles là n'en doivent pas manger; elles en seroient incommodées.

MAQUEREAU : poisson de mer très connu, qui se pêche dans le printems, & au commencement de l'été.

Maquereaux à la Flamande. Faites griller des maquereaux enveloppés de fenouil. Prenez des groseilles blanches, que vous ferez blanchir un moment. Mettez dans une casserole du bon beurre, une pincée de farine, jus d'oignon, sel & gros poivre; faites lier sur le feu; mettez-y vos groseilles; dressez les maquereaux; ouvrez-les & servez la sauce dessus.

Maquereaux à l'Espagnole piqués. Prenez-en deux gros; fendez-les sur le dos. Piquez-les d'un côté de petit lard; mettez-leur dans le corps un peu de beurre, sel & gros poivre, & fines herbes hachées. Garnissez une tourtière de bardes de lard, tranches d'oignons, thym, basilic, laurier, sel & poivre. Mettez y vos maquereaux; assaisonnez dessus comme dessous. Faites-les cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière. Etant cuits, ôtez-les, & les servez, avec une sauce à l'Espagnole.

Maquereaux aux écrevisses. Ayez-en deux ou trois. Faites blanchir des écrevisses; épluchez-les; faites-en piler les coquilles; hachez les queues avec champignons, persil & ciboules; mêlez avec bon beurre, sel & gros poivre, & farcissez-en vos maque-

feaux. Enveloppez - les de papier graissé : faites griller à petit feu ; servez-les avec le coulis d'écrevisses.

Maquereaux en caisse à la Périgord. Prenez-en deux gras & gros. Hachez beaucoup de truffes , avec un peu de persil & de ciboules ; maniez ce hachis avec un morceau de bon beurre , sel & poivre ; farcissez-en vos maquereaux ; enveloppez-les de feuilles de vignes , & bardés de lard. Faites une caisse de papier double ; frottez en le dehors avec de l'huile ; placez-y vos maquereaux , avec un peu de beurre au fond. Mettez sur le gril une feuille de papier graissé , & la caisse par dessus : faites griller à petit feu. Servez - les dans leur caisse avec jus de citron.

Maquereaux en fricandeaux : piquez les d'un côté avec du petit lard : assaisonnez-en dedans de beurre , sel & poivre , & les mettez dans une tourtiere , enveloppés de bardes de lard , oignons en tranches , & fines herbes. Faites-les cuire au four , ou sous le couvercle de la tourtiere. Faites suer d'autre côté , du veau & jambon , & les mouillez de bouillon. Faites bouillir cette glace à petit feu , pendant une heure , passez-la au tamis. Tirez vos maquereaux , & les glaces ; dressez-les ; détachez ce qui reste de la glace , avec une cuillerée de coulis & de réduction ; faites bouillir un moment , passez la sauce , mettez-y un jus de citron , & servez sous les maquereaux.

Maquereaux en gras. Faites suer du jambon ; mouillez de bouillon , & de chopine de vin blanc , sel , gros poivre & bouquet , quelques cloux ; faites ainsi une braise , & y mettez cuire vos maquereaux. Etant cuits , dressez , ouvrez & servez dessus une bonne essence , avec civette hachée , & beurre frais ; liez le tout , & ajoutez un jus de citron.

Maquereau grillé , Nettoyez & le fendez sur le dos ; mettez sur le gril. On peut le faire mariner une dem-iheure , avec sel , poivre & huile , &

l'arroser de sa marinade. Quand il est cuit, servez avec une sauce blanche aux capres, & aux anchois.

Maquereau (Autre façon de servir le) grillé. Etant grillé, on le fend en deux, on le met dans un plat; on met dessus, persil & ciboules hachés, avec de bon beurre, un peu d'eau, sel & poivre, filet de vinaigre; mettez ce plat sur le feu. Faites faire quelques bouillons, & servez à courte sauce, ou au beurre roux, avec persil frit.

Maquereaux en hâtelettes. Coupez en deux par tronçons; maniez les avec huile, fines herbes hachées, sel & gros poivre. Quand ils ont pris goût, embrochez-les dans des hâtelettes; faites les cuire à la broche, enveloppés de lard & papiers nourris de leur marinade. Servez avec une sauce piquante, ou sauce à l'Espagnole. (Voyez Sauce.)

Maquereaux en papillotes. Fendez-les par le dos; remplissez-les de beurre manié de persil, ciboules, ail, sel & poivre, champignons hachés très-menu. Enveloppez-les de feuilles de vignes, & papier huilé; frotez les deux bouts du papier. Faites griller à petit feu dans leurs papillotes. Servez avec les papiers.

Maquereaux. (Potage de) On peut servir les maquereaux en potage, après les avoir fait frire dans du beurre bien affiné, & faire mitonner ensuite dans la casserole, avec bon bouillon de poisson ou d'herbes, garnis de champignons en ragoût & capres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Il y a peu de personnes qui n'aiment & ne digèrent le maquereau bien en chair, frais, tendre & laité, sur-tout quand il est accommodé sans beaucoup de beurre ou d'huile, & avec un peu de vinaigre; c'est un manger sain, & nourrissant, même pour les gens qui mènent une vie sédentaire, & n'ont pas un très-bon estomac.

MARBRÉE : espece de ragoût qui se fait de différentes sortes de viandes, ou de différentes sou-

res de poissons. Mais de l'une ou de l'autre espece, il demande un attirail étonnant de cuisine, & une multitude d'opérations qui ne sont pas à la portée de toutes sortes de personnes ; enfin des procédés, beaucoup trop compliqués pour l'objet de cet ouvrage.

MARCASSIN : c'est le petit du sanglier. Pour le servir, piquez-le par-tout de petit lard, à la réserve du cou & de la tête. Faites cuire à la broche, & servez pout rôti.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du marcasin passe pour un mets délicat & de bon goût ; quand elle est bien cuite, elle est saine, nourrissante ; se digere assez facilement : cependant les personnes délicates, & dont l'estomac est foible, & les sucs digestifs peu actifs, feront prudemment de s'en abstenir.

MARINADE : espece de préparation qu'on fait aux viandes, en les laissant tremper que que tems dans une sauce de vinaigre, avec sel, poivre & épices, cloux, citrons, oranges, oignons, romarins, sauge, &c. pour en relever la faveur, & leur donner plus de relief au goût.

Marinade de perdrix. Fendez les en deux ; battez-les, & les faites mariner dans une sauce, telle que ci-dessus, pendant trois heures. Faites ensuite une pâte claire, avec farine, vin blanc, & jaunes d'œufs, un peu de beurre fondu. Egouttez vos perdrix ; trempez-les dans la pâte, & les faites frire au sain-doux. Servez avec persil frit, pour entrée, & hors-d'œuvres, ou garniture. On peut encore les faire frire sans pâte, en les fendant seulement.

Marinade de pigeons, se fait comme la précédente.

Marinade de poissons. Il est des poissons, comme la tortue, par exemple, qu'on fait mariner & frire, comme on vient de dire ci-dessus.

On fait une autre marinade aux poissons. Après les avoir fait frire, on les passe à la casserole, avec des tranches de citron & d'orange, laurier, beurre

fin, ciboules, sel, poivre, muscade & vinaigre; & on les sert avec cette sauce. C'est ainsi qu'on sert les soles, congres, sardines, & rouelles de thon mariné.

Marinade de poulets. (Voyez *Marinades de perdrix.*)

Marinade de veau. Coupez des côtelettes, comme pour les griller, ou d'autres morceaux par tranches, comme pour des fricandeaux; faites les mariner comme dessus, ou ajoutez à la marinade des tranches d'oignons, & un peu de gras de bouillon; faites-les frire avec de la pâte, ou simplement farinées comme dessus.

MARINER : se dit des viandes, ou poissons auxquels on donne un goût de marine; par cette préparation, en les mettant dans l'huile ou le vinaigre, avec des herbes tortes on les conserve quelque tem. On marine des huîtres & des champignons &c. (Voyez *Huîtres & Champignons.*)

MARJOLAINE : plante odoriférante qu'on emploie en cuisine, pour relever le goût de certains mets.

MARMELADE. (Voyez *Abricots, Amandes, Cerises, Citron, Coings, Epines-vinettes, Fraises, Framboises, Groseilles, Jasmin, Oranges, Pêches, Poires, Pommes, Prunes, Verjus, Violettes.*)

MARRON ou **CHATAIGNE** : fruit très-commun & très-connu.

Marrons. (*Potage de*) Prenez-en un cent & demi; ôtez la première peau. Mettez-les dans une poêle à marrons sur le feu, pour les faire chauffer & faire lever la seconde peau. Quand ils sont pelés, faites-les cuire avec du bouillon, & un peu de sel. Etant cuits mettez les plus gros à part. Pilez les autres, dans un mortier. Mettez dans une casserole, veau, jambon, racines & oignons. Faites suer & attacher, & mouillez de bon bouillon. Passez cette essence, mettez-la avec les marrons pilés, & passez le tout à l'étamine. Si votre coulis n'est pas assez coloré, mettez-y du jus. Faites mitonner des croûtes, avec du bon bouil-

lon , & servez dessus de c uis de marrons ; garnis-
sez des marrons séparés.

Marrons au caramel. Otez la premiere peau à de gros marrons ; faites-les cuire dans de l'eau , jusqu'à ce que vous puissiez ôter la seconde ; après les avoir fait égoutter , & un peu r flayer à l'étuve , faites cuire du sucre au caramel , que vous entretiendrez chaudement sur un petit feu. Mettez les marrons dans le sucre un à un , en les retournant avec une fourchette. En les retirant , mettez-leur à chacun une petite brochette pointue , pour les faire égoutter sur un clayon , en glissant le petit bâton dans la maille du clayon , pour que le caramel puisse sécher en l'air.

Marrons. (Biscuits de) Ils se font de même que ceux d'amandes ameres ; on fait cuire les marrons ; on leur ôte leur peau ; on les pile bien , en y mettant un peu de blanc d'œuf. Le reste se fait de même.

Marrons. (Compôte de) Mettez cuire des marrons dans la braite ; étant cuits , pelez-les ; applatissez-les un peu dans les mains , & les mettez à mesure , dans une petite poêle , avec un peu de sucre , clarifié légèrement ; vous les ferez mitonner sur un petit feu , pendant une demi-heure : dressez-les dans une compôtiere , & pressez y par-dessus un jus d'orange aigre , ou de citron , & un peu de sucre en poudre ; & servez-les chaudement.

Marrons confits. Prenez des marrons de Lyon ; choisissez les plus plats ; ôtez la premiere peau ; ayez de l'eau bouillante sur le feu , dans deux poêles ; dans l'une vous leur ferez prendre cinq ou six bouillons , ensuite vous les ôterez avec l'écumoire ; & vous les remettrez dans l'autre poêle , pour achever de les blanchir. Si en les piquant avec une épingle , elle ne résiste point , c'est une marque qu'ils sont comme il faut ; ôtez-les de dessus le feu ; tirez les , les uns après les autres , pour en ôter la peau qui reste , & mettez les à mesure dans de l'eau tiède : ensuite égouttez-les , & passez de l'eau

fraîche par-dessus , pour les tenir plus blancs ; mettez-les au sucre clarifié ; faites-les fremir ; ôtez-les de dessus le feu ; & portez-les à l'étuve ; ou bien laissez-les sur de la cendre chaude , jusqu'au lendemain , que vous augmenterez ce sucre , s'ils n'en ont point assez : faites leur prendre un bouillon , & remettez les à l'étuve jusqu'au lendemain.

Marrons confits, tirés au sec. Otez la première peau à de gros marrons ; quand ils seront tous pelés , ayez deux poêles d'eau bouillante ; faites-les prendre trois ou quatre bouillons dans la première , & mettez-les avec l'écumoire dans la seconde pour achever de les blanchir , jusqu'à ce qu'en les piquant d'une épingle , elle entre très-facilement ; alors vous les ôterez du feu pour en prendre avec une écumoire ; vous leur enlèverez la petite peau , pendant qu'ils sont chauds ; & vous les jetterez à mesure dans un eau très-claire , & un peu tiède , où vous presserez le jus d'un citron , pour les conserver blancs ; après les avoir égouttés , vous les mettez dans un sucre cuit au petit lissé. Il faut presser du jus de citron dans le sucre ; mettez les un quart d'heure sur un petit feu , pour les faire migeoter dans le sucre , sans qu'ils bouillent ; ensuite vous les coulerez doucement dans une terrine , & les mettrez vingt-quatre heures à l'étuve ; après , vous leur ferez prendre un bouillon , & les remettrez encore vingt-quatre heures à l'étuve ; & vous les retirerez du sucre , pour les faire égoutter ; remettez le sucre dans une poêle , pour le faire cuire à la grande plume ; jetez y les marrons , pour leur faire prendre un bouillon couvert ; ôtez-les du feu : lorsque la chaleur du sucre sera un peu diminuée , vous le travaillerez sur le bord de la poêle ; à mesure qu'il blanchit sur un côté , vous prenez un marron avec une fourchette , que vous retournez doucement dans ce sucre blanchi. Prenez garde de ne le point casser ; dressez-les à mesure sur des grilles de fil d'archal ; vous continuerez les autres de la même façon.

Marrons en chemise. Faites griller des marrons sur

un petit feu, pour ne les point colorer, jusqu'à ce que vous puissiez enlever facilement les deux peaux; ensuite vous les trempez dans du blanc d'œuf, fouettez en neige, & les roulez tout de suite dans du sucre fin. Mettez-les sur des tamis pour les faire sécher à l'étuve.

Marrons glacés en fruit. Faites griller des marrons entre deux tourtières, après leur avoir ôté la première peau. Quand ils seront bien cuits & bien tendres, ôtez la seconde peau, & passez-les en marmelade au travers d'un tamis: sucrez-les à proportion, comme il convient; il faut remettre cette marmelade dans une salbotière, pour la faire prendre à la glace; lorsqu'elle sera prise, vous la travaillerez, & la mettrez dans des moules de plomb, faits en figure de marrons, que vous enveloppez; & vous les remettrez à la glace dans un vaisseau qui ne retienne pas l'eau; vous les y laisserez jusqu'au moment que vous devez servir.

Marrons. (Pâtes de) Vous ôterez la première peau de vos marrons, & vous les ferez blanchir dans de l'eau; ensuite vous les nettoyez, & les mettez dans un mortier, avec un peu d'eau de fleurs d'orange, ou de l'eau toute pure, pour les humecter. Quand ils sont pilés, vous les passez par un tamis: vous pouvez y mettre un peu de marmelade de pommes, pour leur donner plus de corps. Vous pelez votre pâte; sur une livre de fruit, vous employez une livre de sucre cuit à la petite plume: vous délayez le tout avec une cuillère, & vous le mettez quelque tems sur le feu. Il ne la faut pas dresser, votre pâte, qu'elle ne soit à moitié froide.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le marron & la châtaigne, fruits du châtaignier, renferment une substance nourrissante, mais qui ne convient qu'aux forts tempéramens; à ceux qui font beaucoup d'exercice. Les estomacs faibles, les gens sédentaires ne digèrent pas ces fruits, ou du moins n'en retirent que des sucs grossiers, capables

de les incommoder , s'ils en continuent l'usage un peu long tems.

MASSEPAINS : les massépains sont une pâte d'amandes & de sucre , qui se font comme les biscuits , & toute l'année. On peut seulement les diversifier dans les saisons , & suivant les fruits , par les différentes marmelades qu'on y mêle.

Massépains à la Dauphine. Délayez deux cuillerées de marmelade de cerises , avec un blanc d'œuf ; prenez de la pâte à massépains , comme la précédente , que vous abbatiez de l'épaisseur de deux écus : coupez en des filets de la longueur d'un demi-doigt , pour en former des cercles autour d'un petit manche de couteau bien rond , en pinçant les deux bouts pour les faire tenir ensemble ; après que vous avez formé tous les cercles , vous les trempez dans la marmelade , que vous avez délayée avec le blanc d'œuf ; & vous les roulez dans un sucre très-fin ; dressez les à mesure sur des feuilles de papier blanc , posées sur des feuilles de cuivre ; ensuite vous abbatiez de la pâte d'amandes , de l'épaisseur d'une lame de couteau ; coupez-en de petits ronds , où vous mettez une cerise confite , ou un peu de marmelade , que vous enveloppez de la pâte , pour en former de petits ronds , de la grosseur d'une noisette. Trempez-les aussi dans la marmelade , délayée avec le blanc d'œuf , que vous roulez dans le sucre ; mettez tous ces petits ronds dans le milieu des cercles ; relevez en dôme , sans entrer dans le fond ; faites-les cuire dans un four très-doux ; quand ils seront glacés , de belle couleur , vous les retirerez , pour les servir , comme vous le jugerez à propos.

Massépains à la Portugaise. Pilez très-fin une demi-livre d'amandes douces , échaudées & bien essuyées , que vous arroserez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges , & un blanc d'œuf ; faites cuire une demi-livre de sucre à la grande plume. En l'ôtant du feu , vous y mêlerez les amandes pilées que vous remuerez toujours avec une spatule , en

les remettant sur un très-petit feu , pour les faire des- sécher , jusqu'à ce qu'elles ne tiennent plus après les doigts , en les appuyant contre. Mettez les sur une feuille de papier , avec du sucre en poudre dessus & dessous ; abbattez-les doucement avec un rouleau , de l'épaisseur d'un petit écu ; coupez-en des petits ronds , de la grandeur d'une pastille , pour faire à chacun un petit bord ; mettez-les cuire dans un four très-doux , sur des feuilles de cuivre ; quand ils seront cuits & refroidis , vous metrez dans chacun un grain de verjus confit au liquide.

Massépains découpés. Ayez une livre d'amandes douces échaudées , que vous jetez à mesure dans l'eau fraîche ; mettez-les égoutter sur un tamis , & essuyez-les avec une serviette ; il faut les piler très-fin , en y mettant de tems en tems un peu de sucre fin , & quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranges. Retirez-les du mortier , pour les mettre dans une poêle , sur un très-petit feu , avec une demi livre de sucre cuit à la grande plume ; remuez les amandes & le sucre avec une spatule , jusqu'à ce que la pâte , en la touchant avec les doigts , ne se colle point après ; ensuite vous la mettez sur une feuille de papier blanc , poudrée de sucre fin ; abbattez-la doucement avec un rouleau. Ayez soin de jeter de tems en tems un peu de sucre fin , dessus & dessous , pour empêcher qu'elle ne se colle après le papier ; quand elle fera de l'épaisseur d'un écu , vous la découperez de la façon que vous jugerez à propos , comme en fleurs de lys , en cœur , en treffle , en rond , en losange , ou avec différentes sortes de moules. Dressez les sur des feuilles de papier , que vous mettrez sur des feuilles de cuivre , pour les faire cuire dans un four très-doux ; quand ils seront cuits , vous les glacerez avec une glace blanche , faite avec du sucre fin , un jus de citron , & un peu de blanc d'œuf.

Massépains en lac d'amour. Ayez une demi-livre d'amandes douces échaudées , que vous laissez tremper vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche ; après

les avoir bien égouttées & essuyées, vous les mettez dans un mortier pour les piler, en les arrosant avec de l'eau de fleurs d'oranges; mettez-les dans une demi livre de sucre cuit à la grande plume, pour les faire dessécher sur un très-petit feu, jusqu'à ce qu'elles soient en pâte maniable; alors vous les mettez sur une feuille de papier blanc, poudrée d'un peu de sucre fin; abbattez la pâte avec le rouleau, de l'épaisseur d'un ecu; coupez-en de longs filets quarrés, d'égale longueur, pour les tourner comme un 8 de chiffre, en laissant passer un bout de chaque côte; ce qui formera vos lacs d'amour; ensuite vous les trempez tous dans un sucre délayé, avec du blanc d'œuf; poudrez-les par tout de sucre fin, & les dressez sur des feuilles de cuivre, pour les faire cuire dans un four doux.

Massepains glacés. Quand vos massepains, soit ronds, longs, ovales ou frisés, sont cuits & colorés d'un côté, vous les détachez doucement de dessus le papier avec le couteau, puis vous les glacez du côté opposé. Vous prenez de l'eau de senteur, soit de fleurs d'orange ou autres, ou bien des jus & des marmelades, suivant la qualité que vous voulez donner à vos massepains: vous y mêlez peu-à-peu du sucre fin en poudre, délayant bien le tout ensemble, jusqu'à ce que cela soit épais comme de la bouillie; vous prenez de cette glace avec un couteau, & l'étendez proprement sur vos massepains; puis vous les remettez sur le papier, & le couvercle du four par-dessus, avec un petit feu pour faire prendre la glace; & vous les ferez ensuite, pour vous en servir au besoin. On fait une autre glace avec du blanc d'œuf, & le sucre en poudre seul. On y mêle quelque marmelade, & on l'acheve comme la précédente.

Massepains liquides. Faites une pâte comme celle des massepains, en lacs d'amour; quand elle sera desséchée, mettez-la sur une feuille de papier blanc, avec du sucre fin; abbattez-la de l'épaisseur d'un
petit

petit écu ; coupez - en des ronds , de la grandeur d'une pièce de douze sols ; enfoncez un peu le milieu de chaque rond , avec le bout du petit doigt , pour y mettre à chacun , gros comme un pois , de telle marmelade que vous jugerez à propos , ou d'une bonne crème cuite , bien liée ; frottez tous les bords de ces petits ronds , avec un peu de jaune d'œuf , pour en coller deux ensemble , en leur faisant prendre la forme d'un bouton , sans que la marmelade paroisse ; faites les cuire dans un four très-doux ; lorsqu'ils seront de belle couleur , retirez-les du four , pour glacer tout le dessus d'une glace blanche ; remettez les au four pour faire sécher la glace.

Massépains masqués. Échaudez une demi - livre d'amandes douces , que vous pilez très-fin , en les arrosant avec de l'eau de fleurs d'orange ; ensuite vous les mettez dans une demi-livre de sucre cuit à la grande plume ; remuez-les sur un très - petit feu avec la spatule , jusqu'à ce qu'elles quittent la poêle , & que la pâte ne tienne plus après les doigts ; mettez-la sur une feuille de papier blanc , poudré de sucre fin ; abbattez-la avec un rouleau , pour la découper de la figure & grandeur que vous voulez , avec des moules de fer-blanc ; mettez vos massépains sur une feuille de papier blanc , que vous placez sur une table , avec un couvercle de four de campagne , & du feu dessus , pour que les massépains ne cuisent que d'un côté ; ensuite vous les levez de dessus le papier , pour mettre , sur le côté qui n'est pas cuit , une marmelade délayée avec la moitié d'un blanc d'œuf , & du sucre en poudre ; couvrez-en tout le dessus ; faites-en tenir le plus que vous pourrez ; remettez les sur le papier , sur le côté qu'ils sont cuits ; couvrez avec le couvercle de campagne , du feu dessus , pour faire cuire cette glace.

Massépains. (Pâte de) Échaudez des amandes , que vous pilez très - fin , en les arrosant avec un peu d'eau de fleurs d'orange & un blanc d'œuf ;

mettez-les dans une poêle , avec trois quarterons de sucre en poudre , pour une livre d'amandes ; faites-les dessécher sur un petit feu , jusqu'à ce qu'elles ne se colent plus contre les doigts , & deviennent en pâte maniable ; mettez-la sur une feuille de papier blanc , avec du sucre fin dessous ; à mesure que vous la battez avec le rouleau , vous la remuez souvent avec le papier , & y jetez de tems en tems du sucre fin mêlé d'un quart de farine , pour empêcher qu'elle ne s'attache au papier ; vous la couperez ensuite , pour en faire toute ce que vous jugerez à propos.

Massépains. (Voyez Amandes , Cannelle , Cerises , Citron , Chocolat , Fraises , Framboises , Oranges , Pistache .

MATELOTTE. (*Maniere de faire une*) Prenez un barbillon , une carpe , une belle anguille. Coupez le tout par tronçons ; mettez avec , huit ou dix écrevisses entières , sans être blanchies ; ne leur ôtez que les pattes. Ajoûtez de petits oignons blancs , blanchis & cuits à moitié , champignons en dés. Faites un petit roux avec de la farine & du beurre ; mouillez de bon bouillon , & mettez y votre poisson , un bouquet , vin rouge , sel & poivre , bon beurre , & le surplus des ingrédiens dont on vient de parler : faites cuire à grand feu , & en servant mettez des croûtes frites.

Matelotte. (Autre maniere de faire une) Prenez une carpe , une anguille , tanche , brochet , barbeau , avec autres poissons , comme vous pourrez les avoir. Coupez les par tronçons , & les arrangez dans une casserole , avec des champignons , truffes , oignons piqués de cloux , persil & ciboules , laurier & basilic. Assaisonnez de sel & poivre. Mouillez de vin blanc & d'un peu de bouillon de poisson , ou jus d'oignon , jusqu'à ce que le poisson baigne ; & faites cuire à un feu vif. Le court-bouillon réduit à moitié , mettez dans une casserole un morceau de beurre , selon la quantité de poisson , avec un peu de farine , & faites rous-

fir. Vuidez le bouillon de votre matelotte dans ce rous ; délayez-le bien , & le remettez sur le poisson. Achevez de faire cuire. Que la sauce soit liée & de bon goût, Il n'en sera que mieux d'y ajoûter du coulis d'écrevisses , ou autre coulis maigre , si l'on en a.

MAUVIETTE : espece d'alouette , & qui s'accommode comme elle.

Mauviettes au gratin , colorées de parmesan. Mettez-les dans une casserole , avec quelques morceaux de ris de veau , demi-verre de vin de Champagne , un peu de jus & de coulis. Faites-les mitonner & mettez ensuite , au fond du plat , du parmesan rapé ; arrangez-y vos mauviettes , avec les morceaux de ris de veau & la farce par-dessus ; poudrez-les de parmesan , & faites prendre couleur au four. Quand elles l'ont prise , servez-les avec un jus d'orange. Les alouettes , pigeons , perdrix , poulets , grives , beccassines & cailles s'accoutument de cette maniere.

Mauviettes en coque : éplûchez-les ; coupez les pattes & les ailes ; fendez-les sur le dos : farcissez-les comme les alouettes en caisse , & les faites cuire de même à la poêle. Faites ensuite un salpicon , où vous mettrez , en le finissant , un peu de moutarde. (Voyez *Salpicon* .) Prenez ensuite des coques d'œufs , qui ne soient ouvertes que par le haut. Prenez des dessus d'autres coques , pour emboîter l'ouverture de celle-ci. Mettez dans chaque coque une mauviette & du salpicon. Soudez ces coques avec de l'œuf battu : roulez les dans de la mie de pain bien-fine , pour les paner , & les faites frire de belle couleur ; servez , garni de persil frit pour entrée.

Mauviettes rôties : se servent étant cuites à la broche , avec une sauce faite de leur dégoût , avec verjus , sel & poivre ; on les mange encore au sel & à l'orange. Enfin on les accommode de toutes les façons , dont on accommode les alouettes , ces

deux especes n'ayant presque point de différence entr'elles. (Voyez *Alouettes*.)

MAZARINE : pièce de pâtisserie qui se fait ainsi : Prenez de la farine un litron ou plus ; détrempez-la avec eau & sel, & quelques jaunes d'œufs. Pétrissez bien : formez-en une pâte à l'ordinaire. Etendez-la ensuite, éparpillez du beurre par-dessus ; pliez-la en quatre, & l'appatissez avec le rouleau par quatre ou cinq fois, en la repliant toujours à chaque fois. Cela fait, formez-en de petites abaisses de la largeur de la paume de la main, & les remplissez de la farce suivante. Prenez des jaunes d'œufs & du sucre en poudre. Battez bien le tout, jusqu'à ce qu'il soit en pâte ; remplissez-en vos abaisses & mettez dans chaque un petit morceau de beurre. Mettez au four, & servez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges. On peut mettre dans cette forme des amandes douces pilées. D'autres remplissent les *mazarines* de confitures liquides, ou de marmelades confites.

MELLANDES : mettez dans une poêle six blancs d'œufs frais ; fouettez-les en neige : ajoutez-y une demi-livre, ou trois quarterons de sucre en poudre ; remuez-les bien avec la spatule, pendant un quart-d'heure ; après quoi, vous les remettrez sur un petit réchaud de feu pour les dessécher ; il faut les remuer toujours, jusqu'à ce qu'ils soient épais ; & les descendre de tems en tems : vous y jetterez une demi-cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; vous les remettrez encore un peu sur le feu ; après quoi, vous les descendrez, & les dresserez par petits ronds sur du papier. Vous les ferez cuire à petit feu dans un four de cuivre, & les laisserez refroidir avant que de les lever.

MELON : fruit d'une plante potagere rampante. Il est de melons de plusieurs especes ; nous ne parlons ici que de celle qui est la plus commune ici, & de l'usage le plus commun ; on le sert en hors d'œuvre ; on en fait des potages.

Melon. (*Potage de*) Coupez-le comme la citrouille ; passez-le de même à la casserole , avec de bon beurre. (*Voyez Citrouille*) Assaisonnez de sel , poivre & fines herbes ; passez-en à l'étamine , avec le bouillon , dont vous vous servirez pour mitonner les croûtes ; & ayant dressé le tout , servez , garni de melon frit , & de grains de grenade.

Melon. (*Autre potage de*) On le peut encore faire comme celui de la citrouille , au lait , si ce n'est qu'il y faut mettre du sucre & le border de macarons & de pralines , & de biscuits d'amandes ameres ; & servez sans mitonner.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le melon qui est à son point de maturité , surtout dans les pays chauds , a une chair fondante , savoureuse , parfumée , & qui humecte , rafraîchit , nourrit ; il convient d'autant plus que l'on a un tempérament chaud , ou échauffé accidentellement ; en pareil cas , on peut en manger beaucoup & souvent. Les personnes dont l'estomac est foible , froid , qui ne se trouvent bien que des alimens échauffans , qui sont sujettes aux indigestions & dévoiemens , doivent s'en abstenir. On accuse souvent le melon d'être indigeste , tandis que les selles qu'il a occasionnées , ont été causées par sa qualité fondante , & qu'il a délayé ou fait couler la bile retenue ou épaissie : quelquefois aussi n'étant pas mûr , il agit comme purgatif.

MENU : se dit , chez les rôtisseurs , des foies ; bouts d'aîles , gésiers , ou autres extrémités dont on fait des ragoûts ou des fricassées.

Menus droits. Prenez des palais de bœuf ; faites cuire ; ôtez-en la première peau ; coupez-les en petites tranches ; passez-les au lard fondu , ciboules & persil , champignons en dés ; mouillez ensuite de jus , & faites cuire. Dégraissez , liez d'un coulis de veau & jambon. Servez pour entremets.

Menus droits. (*Autres*) Faites cuire une oreille de cochon dans du bouillon ; étant cuite & refroidie , coupez-la en filets très-minces. Passez au beurre

avec oignons coupés par tranches. Mettez-y vos filets. Mouillez-les de coulis, & d'un peu de jus. Faites-leur faire quelques bouillons; & avant de servir, mettez-y un peu de moutarde; servez sur ce ragoût un croûton de pain frit, que vous coupez en six, sans détacher les morceaux, & sur lequel vous servez ces menus droits.

MERINGUE : espece de pâtisserie, dont on se sert quelquefois pour garnir des potages au lait, ou entremets de crème. Elle appartient plus à l'office qu'à la cuisine.

Meringues. C'est un petit ouvrage de sucre, fort joli & fort facile. Il est aussi fort commode dans un office, pouvant être fait en un moment.

Meringues jumelles. Prenez trois ou quatre œufs frais, selon la quantité de meringues que vous voulez faire; retirez-en les blancs, pour les fouetter, jusqu'à ce qu'ils fassent la neige à rocher; après, vous mettrez un peu de rapure de citron, trois ou quatre cuillerées de sucre fin en poudre. Il faut fouetter le tout ensemble, jusqu'à ce que cela soit bien liquide; ensuite prenez une feuille de papier blanc; &, avec une cuillère, formez vos meringues rondes ou ovales, de la grosseur d'une noix, laissant de la distance de l'une à l'autre: poudrez-les de sucre fin, avec la poudrette; & sans les ôter de la même table où vous les aurez dressées, couvrez-les du couvercle du four, avec du feu dessus: elles s'élèveront aussi-tôt, & prendront couleur, laissant du vuide au milieu: vous les remplirez d'un grain de fruit confit selon la saison, comme framboises, cerises, ou fraises, & les couvrirez d'une autre meringue qui en fermera le tout; & ce seront des meringues jumelles.

Meringues liquides. Fouettez six blancs d'œufs frais, jusqu'à ce qu'ils soient bien montés; ensuite vous y mettez du citron verd rapé très-fin, cinq cuillerées de sucre en poudre; remuez le sucre avec les blancs d'œufs, en donnant quelques coups de fouet; prenez-en avec une cuillère à bouche,

pour dresser vos meringues , de la grosseur d'un marron , le plus également que vous pourrez , sur des feuilles de papier blanc , à une petite distance de l'une à l'autre ; jetez par-dessus du sucre fin , avec un sucrier ; couvrez-les avec un couvercle de four de campagne , point trop chaud , avec un peu de feu dessus ; faites-les cuire doucement , jusqu'à ce qu'elles soient d'une couleur dorée ; ensuite vous les enlevez de dessus le papier ; mettez-en deux l'une contre l'autre , avec un grain de fruit confit dans le milieu , comme cerises , verjus , framboises , ce que vous jugerez à propos ; conservez-les à l'étuve , jusqu'à ce que vous les serviez.

Meringues sèches. Fouettez en neige huit blancs d'œufs frais ; lorsqu'ils seront bien montés , vous y mettrez du citron verd rapé , & huit cuillerées de sucre en poudre ; formez-en une grosse meringue en rond , ou en oval , & en rocher , que vous dresserez sur une feuille de papier blanc ; glacez tout le dessus de sucre fin ; mettez votre papier avec la meringue sur une feuille de cuivre , & faites-la cuire dans un four très-doux ; lorsqu'elle est d'une belle couleur , bien dorée , retirez-la pour la lever de dessus le papier , afin de la faire sécher à l'étuve ; on y met , si l'on veut , de la marmelade de fleurs d'orange , de la gelée de groseille & de la marmelade d'abricots.

MERLAN : poisson de mer , dont la chair est friable , légère , & de facile digestion , outre qu'il est de bon goût.

Merlan à la bourgeoise. Faites fondre du beurre frais dans un plat , avec persil , ciboules & champignons hachés , sel & poivre ; mettez vos merlans : assaisonnez dessus , comme dessous. Couvrez-bien le plat. Faites cuire à petit feu. Servez à court-sauce , avec un filet de verjus.

Merlans à la Romaine. Faites-les mariner avec huile , sel , poivre , persil , ciboules , ail & échalottes hachés menu ; trempez-les bien & les parez ; faites griller , en les arrosant de leur marinade.

Passiez-les ensuite avec bon beurre , une pincée de farine , filet de vinaigre , sel & gros poivre ; une cuillerée de jus d'oignons , moutarde : faites lier la sauce , dressez-la dans un plat , les filets par-dessus.

Merlans , (Filets de) à la sauce Robert. (Voyez Filets.)

Merlans en miroton. Prenez quatre ou six merlans ; nettoyez-les , & les fendez le long du ventre ; ôtez l'arrête , sans intéresser le poisson ; ôtez la tête. Mettez sur chacun d'eux de la farce de poisson , & les roulez. Faites une omelette qui couvre le fond d'une casserole , dans laquelle vous aurez mis un peu de beurre ; mettez sur cette omelette vos merlans , avec truffes & champignons ; recouvrez-les d'une omelette semblable. Faites cuire à petit feu dessus & dessous. Egouttez ensuite le beurre. Versez le miroton dans un plat sens-dessus-dessous. Faites un trou à l'omelette versez-y un coulis de champignons , assaisonné de bon goût. Rebouchez les trous & servez.

Merlans (Filets de) Otez l'arrête du milieu , coupez en filets. Servez-les sur un plat avec une sauce blanche aux capres & anchois.

Merlans , (Filets de) en ragoût. (Voyez Tourte de Merlan.)

Merlans , (Filets de) en salade : se servent comme plusieurs autres poissons. (Voyez au mot Poisson.)

Merlans farcis. (Voyez Merlans en miroton.)

Merlans frits : bien nettoyés , incisez-les légèrement ; farinez & faites frire dans une friture bien chaude , à feu clair. Servez à sec pour rôti.

Merlans. (Pâté de) Faites frire à demi & coupez en filets ; dressez un pâté de hauteur médiocre ; foncez-le d'un godiveau de chair d'anguille , champignons , truffes , fines herbes , beurre frais , sel & poivre ; arrangez dessus les filets ; assaisonnez de sel , poivre , épices , fines herbes ; couvrez de beurre frais , & d'une seconde abaisse ; dorez & mettez au four. Faites un ragoût de truffes ; ouvrez le pâté ;

dégraissiez-le ; mettez-y le ragoût , & servez chaud pour entrée.

Merlans. (Tourte de) Coupez-les en filets que vous ferez blanchir à l'eau tiède , avec un peu de verjus. Passez-les avec bon beurre , champignons , truffes , pointes d'asperges , laitances de carpes , & un morceau de citron. Assaisonnez le tout de sel , poivre , cloux & muscade , ciboules & fines herbes. Le ragoût cuit , faites un godiveau de chair d'anguille , avec un peu de mie de pain trempée dans du bouillon de poisson , ou purée claire. Dressez une abaisse de pâte fine dans une tourtiere ; foncez-la de votre godiveau. Mettez le ragoût de merlans par-dessus ; finissez à l'ordinaire. Faites cuire à petit feu , & servez pour entrée.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le merlan frais , qui a la chair tendre & ferme , est un des mets les plus délicats , & que l'on peut dire sain pour tout le monde , parce qu'il se digère très-aisément , & sur-tout lorsqu'il n'entre pas beaucoup de beurre dans son assaisonnement ; c'est une des premières nourritures qu'on permet aux convalescens , & la ressource des plus foibles estomacs ; il est assez nourrissant pour les gens qui mènent une vie sédentaire , & qui dissipent peu.

MERLUCHE : morue sèche. (Voyez *Morue.*)

Merluche à la sauce à la Gascogne. Battez-la bien pour l'attendrir. Faites-la tremper plusieurs jours en la changeant d'eau , & faites-la cuire à l'eau de rivière ; retirez ensuite & la partagez en feuilles que vous mettrez ensuite dans une casserole avec huile fine , autant de bon beurre , gros poivre , un peu d'ail & de sel , si elle est trop douce. Mettez sur le feu & remuez sans cesse , jusqu'à ce que le beurre & l'huile soient liés ; & servez sur l'heure , parce que la sauce tourne en se refroidissant.

La merluche ou morue sèche est plus dure & plus compacte que la morue fraîche , & d'un goût bien inférieur ; mais quand elle a été bien battue

& bien apprêtée, elle devient plus appétissante & plus saine qu'elle n'auroit été sans cela.

Merluche frite. Faites d'égaler; coupez par morceaux & faites cuire; égouttez; poudrez de farine; faites cuire au beurre roux, & servez avec une sauce robert, ou avec du beurre, un oignon haché, poivre, sel & vinaigre.

Merluche ou morue sèche. Coupez la par morceaux, faites la tremper du soir au matin, & cuire ensuite à grande eau. Faites cuire avec son beurre, ciboule, persil haché & poivre concassé, oignons cuits dans la braïse; remuez cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée. Servez de bon goût pour entrée.

MEUNIER: poisson d'eau douce, autrement dit *vilain*, parce qu'il se plaît dans la boue. On en fait si peu de cas, qu'il est inutile d'en parler.

MIGNONETTE: pour faire une mignonette, mettez, dans un petit morceau d'étamine, du poivre long, une muscade entière, coriandre, cannelle, gingembre, cloux de girofle; ficelez l'étamine, & faites faire quelques bouillons dans une marmite à potage; une mignonette peut servir plusieurs fois.

MIRABELLES. Voyez *Prunes*.

MIROTON: manière d'apprêter certaines viandes ou poissons en gras ou en maigre, pour entrée.

Miroton de bœuf. Faites un godiveau bien lié & bien assaisonné de truffes, champignons & jambon cuit. Mettez le dans une casserole avec deux ou trois anchois. Faites cuire avec du lard fondu, bouillon & un peu de coulis. Coupez ensuite du maigre de bœuf bien tendre par tranches, mettez-le dans votre ragoût; remuez le tout, & ne laissez que peu bouillir. Quand il est cuit, servez avec un jus de citron.

Miroton de filets de bœuf rôtis, ou de pièces de bœuf bouillies. Faites une bordure de godiveau autour du plat où vous servirez vos filets, & lui faites prendre couleur au four. Faites une sauce

hachée au jambon. (Voyez *Sauce.*) Faites y tremper vos filets, seulement pour chauffer, & versez dessus votre sauce, ou sur les tranches de bœuf bouillies.

Miroton de mouton. Faites une bordure de godiveau au tour du plat où vous servirez, comme dessus. Ayez un carré de mouton, coupez-le par morceaux, bout saigneux de mouton & petit lard : faites cuire dans une bonne braise. Ayez des petits pois passés, ou pointes d'asperges. Egouttez les viandes, servez les pois ou pointes d'asperges par-dessus. Le ragoût servi dans le plat, vous pouvez y ajouter quelques cœurs de laitues cuits dans la même sauce. Au lieu de ce ragoût, on peut servir dans ce plat un bon hachis de mouton.

Miroton de saumon. Prenez une tranche de saumon; parez-la; hachez-la ensuite avec persil, ciboules, champignons, poivre & sel, deux ou trois jaunes d'œufs crus, un peu de mie trempée dans la crème, quelques cloux, un peu de coriandre. Pilez le tout dans un mortier avec du beurre frais. Formez un cordon de cette farce autour d'un plat, unissez le avec de l'œuf battu. Frotez-le de beurre fondu & le panez; mettez au four. Etant cuit, dégraissez le plat sans toucher à la bordure. Faites griller deux ou trois tranches de saumon. Coupez-les par filets de la longueur du doigt. Faites un ragoût avec champignons, truffes & mousserons; passez dans une casserole à un petit roux de beurre & farine; mouillez-le de bouillon de poisson; laissez mitonner; dégraissez & liez d'un coulis d'écrevisses, & y mettez les queues; le tout mitonné, servez dans le plat.

L'on fait de même toutes sortes de miroton de poissons; le ragoût seul qu'on fait, en fait la différence, comme de filets de soles, brochets, anguilles, rayes, truites, &c. Alors il n'y a qu'à faire des ragoûts de champignons, mousserons, huîtres, (Voyez leurs articles respectifs) Au défaut de sau-

mon pour faire la bordure du godiveau , on peut employer toute autre espece de poisson.

Miroton de veau. Prenez une belle rouelle coupée en tranches minces , battez-les. Hachez d'autres tranches de rouelle avec du lard , moëlle de bœuf , champignons , truffes , fines herbes & bon assaisonnement. Mettez-y des jaunes d'œufs & un peu de mie de pain trempée dans la crème. Cette farce étant faite , garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard bien arrangées ; mettez-y ensuite vos tranches du veau battues , puis la farce que vous couvrirez du reste de vos tranches , le tout bien fermé. Renversez ensuite vos bardes de lard ; couvrez bien le tout , & faites cuire comme une braise , feu dessus & dessous. Dégraissez bien , dressez dans un plat , feu dessus & dessous. On peut mettre dessus un peu de coulis de champignon & servir chaudement.

Miroton en maigre. Prenez des carpes ou autres poissons : fendez-les par-devant dans toute leur longueur ; ôtez-en la grosse arrête , sans intéresser la forme du poisson. Faites une bonne farce d'anguille ; farcissez-en vos poissons , & les roulez , comme nous avons dit des merlans , & finissez de même.

MITONNAGE GRAS Prenez du paleron & trumeau de bœuf , ou mieux encore une culotte & tranches avec un cuisseau de veau ; mettez avec de l'eau dans une marmite ; écumez bien. Mettez-y ensuite carottes , panais , oignons , piqués de cloux , bouquet. Faites bien cuire , mais doucement , si vous voulez que les sucs s'extraient bien. Vous pouvez aussi y ajouter des volailles. Passez ce bouillon , & vous en servez pour mitonner les potages.

Mitonnage maigre. Mettez le soir une marmite au feu , avec de l'eau , de gros pois secs , carottes , panais , céleris , choux , oignons piqués de cloux. Faites bouillir & laissez jusqu'au len-

demain , où tout étant cuit , vous retirerez la marmite , & laisserez reposer.

MITONNER : faire bouillir un potage sur le feu , jusqu'à ce que le pain soit parfaitement imbibé & presque en bouillie.

MOELLE : substance grasse de la nature de la graisse , & insipide comme elle , aussi difficile à digérer. On emploie la moëlle dans les cuisines , pour les farces comme celles de bœuf dans les petits pâtés , tourtes de moëlle , & dans les hachis. Il est aussi une sorte de moëlle qui occupe toute la longueur des vertebres des animaux , qu'on appelle *Amourettes*. On emploie celle des veaux & moutons. (Voyez au mot *Amourettes*.

MONTANS. On fait des ragoûts de montans , de cardes & de laitues romaines.

Montans de cardes au jus. Epluchez-les bien , & faites cuire à demi dans une eau blanche avec eau , farine , beurre & sel. Retirez & faites égoutter. Passez-les avec du coulis clair de veau & jambon , & les laissez mitonner une bonne heure. Pressez-les un peu sur le point de les servir , en y mettant un peu de beurre , manié de farine , & remuez toujours pour lier : donnez au ragoût une pointe de vinaigre , & servez pour entremets.

Montans de laitue romaine à l'essence. Epluchez comme dessus , & faites cuire du blanc avec cuisse de bœuf , bouillon , une tranche de citron , verjus & sel. Dégraissez-les , en les ratissant. Mettez-les dans une bonne essence. Faites-leur prendre goût , & servez pour entremets ou garniture d'entrée.

MORUE : poisson de mer , qu'on pêche aux Bancs de Terre-Neuve , en Amérique. Quand il est frais , on l'appelle *morue*. Quand il est sec , on l'appelle *merluche*.

Morue à la crème au four. Faites cuire à l'eau blanche ; levez par feuillet. Faites une sauce blanche avec de la crème , liée de trois jaunes d'œuf , une pointe d'ail. Mettez vos feuillets , & les y tour-

nez. Mettez ensuite dans le plat où vous devez servir. Panez, mettez au four. Dégraissez avant de servir.

Morue (Queue de) à la Sainte Menehould. Faites cuire deux à l'eau blanche ; levez en les filets les plus grands qu'il se pourra. Faites une sauce avec du beurre frais, farine, persil haché, truffes, champignons, capres, poivre, muscade & crème douce. Mettez-y vos filets ; faites-les mitonner à petit feu. Laissez refroidir le ragoût ; mettez dans le plat où vous devez servir un hachis de carpe ; garnissez tout au tour de filets de morue. Panez ; mettez au four & servez de belle couleur.

Morue à la sauce à la Gasconne. (Voyez *Merluche.*)

Morue à la sauce blanche. Faites cuire comme dessus ; égouttez ensuite, & dressez dans un plat, & par-dessus une sauce blanche aux capres & anchois, ou du beurre fin que vous faites fondre & que vous servez dessus ou dans une saucière. On peut encore la servir avec différentes sauces liées.

Morue à la sauce-robot. Faites cuire comme on a dit ci-dessus. Faites cuire oignons coupés en dés avec beurre fin ; étant roux, poudrez de farine ; mouillez de bouillon de poisson. Faites-y mitonner votre morue. Si la sauce n'est pas assez liée, mettez-y du coulis, en finissant, de la moutarde & un filet de vinaigre ; & servez.

Morue au beurre noir. Faites cuire à l'ordinaire, & servez au beurre noir ; avec persil fin & sauce aux capres & anchois.

Morue au court-bouillon. Faites un court bouillon au blanc, avec une poignée de sel, une pinte d'eau, ail, racines, oignons, toutes sortes de fines herbes, persil, ciboules & girofle, à petit feu, pendant une demi heure. Quand il est tiré au clair & passé au tamis, mettez dans cette saumure le double de lait ; faites-y cuire la morue à petit feu, & la servez avec cette sauce.

Morue au verjus en grains. Levez des filets de morue cuite à l'ordinaire. Mettez-les dans une sauce faite avec beurre, crème, farine & poivre. Liez la sauce & mettez-y des grains de verjus blanchis; & servez.

Morue aux filets de racines. Prenez deux carottes & deux panais, coupez-les en filets. Faites-les blanchir un moment, & cuire ensuite dans de bon bouillon maigre. Quand la sauce est tout-à-fait réduite, mettez des feuillets de morue cuite à l'eau avec ces racines; mêlez les bien, dressez-les dans le plat où vous les devez servir. Mettez par-dessus une sauce blanche avec de la moutarde.

Morue en Dauphine. Faites-la mariner pendant deux heures, avec huile fine, sel & poivre, persil & ciboules entières, une gouffe d'ail, une feuille de laurier. Passez une brochette dans toute la longueur, & faites-lui prendre la figure du dauphin. Mettez-la dans une tourtière & l'arrosez de sa marinade. Faites cuire au four; quand elle cuit, ôtez la brochette, & dressez-la sur le plat où vous la devez servir.

Faites bouillir un moment à l'eau trois laitances de carpes, & des pointes d'asperges. Passez-les avec beurre, champignons, bouquet de persil, ciboules, une pincée de farine. Mouillez d'un verre de vin blanc, & bouillon maigre. Le ragoût étant cuit, & la sauce réduite & assaisonnée de bon goût, faites-y une liaison de crème & jaunes d'œufs. Faites lier sur le feu; & pour le mieux, ne mettez les pointes d'asperges que sur la fin de la cuisson; servez ce ragoût sur votre dauphin.

Morue (Queue de) en filets, à la casserole. Détachez la peau en la tirant vers le bas; levez les filets; remplissez le vuide d'une farce de poisson, comme ci-dessus, ou de fines herbes, avec beurre & chapelure de pain; recouvrez de la peau, panez, & mettez au four ou dans une tourtière, feu dessus & dessous, & la servez avec un ragoût

goût de champignons & morilles bien assaisonnés;

Morue en stinkerque Mettez , dans le fond d'un plat , de l'huile , de petits morceaux de beurre , persil , ciboules hachées & pointes d'ail , de petits morceaux de tranches de morue , de petits ras d'anchois hachés , & poivre concassé ; couvrez de morue cuite à l'eau , & assaisonnez dessus comme dessous. Faites bouillir un peu. Couvrez de chapelure de pain. Faites prendre couleur au four. Egouttez bien de son beurre , avant de servir.

Morue (Queue de) farcie. Prenez la chair d'une carpe & la moitié d'une anguille , avec un peu de persil , ciboules & quelques champignons , sel & poivre , fines herbes & épices , un peu de mie de pain , trempés dans la crème , trois ou quatre jaunes d'œufs cruds ; le tout haché & pilé avec beurre frais , selon la quantité de chair. Faites cuire une queue de morue ; levez-en les filets ; gardez l'arrête & le bout de la queue qui y tient. Faites un ragoût de champignons , truffes , que vous passiez dans une casserole , avec un petit roux de beurre & de farine : mouillez-le de bouillon de poisson. Laissez mitonner & dégraissez ; mettez-y quelques laitances de carpes , & les filets de morue. Achevez de lier ce ragoût avec du coulis d'écrevisses. Laissez-le refroidir. De l'arrête , faites-en une queue avec la farce ; unissez-la avec un couteau & de l'œuf battu. Faites fondre un morceau de beurre frais ; jetez - le dessus ; panez ; faites cuire au four ; servez de belle couleur.

Morue fraîche aux huitres , à la Hollandoise. Prenez la hure ; videz-la & la lavez. Ficellez & faites cuire avec de l'eau , du sel , & un peu de vinaigre , oignons en tranches , persil , ciboules. Faites blanchir des huitres dans leur eau ; mettez - les à l'eau fraîche , & égoutter ensuite. Mettez dans une casserole beurre fin , pincée de farine , filet de vinaigre , gros poivre & mûcade. Mouillez avec de
l'eau

Peau des huitres ; faites lier la sauce sur le feu ; mettez-y ensuite les huitres avec deux anchois hachés ; servez autour de la hure.

Morue frite. (Voyez *Merluche.*) Servez-la poudrée de sel , avec un jus d'orange & poivre blanc.

Morue frite. (*Autre*) Faites cuire une crête ; levez les filets , farinez-les ; faites-les frire à l'huile , & garnissez de persil frit. On peut les tremper dans une pâte à frire , au lieu de les fariner.

Morue (*Queue de*) *frite.* Faites cuire à l'ordinaire , sans bouillir , pour qu'elle ne se brise point. Egouttez , farinez & faites frire au beurre affiné. Servez avec un jus d'orange , & poivre blanc. Garnissez cette queue de crêtes de morue , empâtées & frites.

Morue (*Autre queue de*) *frite.* Prenez une queue de morue bien dessalée , au défaut de morue fraîche ; vous pouvez la laisser entière , ou la couper par filets. Essuyez-la bien & la farinez. Faites frire comme la précédente , & servez à sec , garni de persil frit.

Morue panachée. Prenez deux entre-deux ; faites cuire à l'eau ; levez les filets. Passez-les avec bon beurre , persil , ciboules , ail , échalottes , le tout haché. Mettez-y les filets de morue , avec un morceau de beurre , capres , anchois & cornichons , six jaunes d'œufs , le tout haché très-fin. Faites chauffer la morue , & la remuez , pour que la sauce se lie ; ajoutez-y un peu de gros poivre , & servez.

Morue panée au four. Coupez-la en morceaux ; faites mariner avec du beurre que vous ferez fondre , sel & gros poivre , persil & ciboules , échalottes & ail , thym & laurier , basilic en poudre , & jus de deux citrons , le tout haché ; faites mariner une bonne heure. Arrangez sur un plat la morue , avec tout cet assaisonnement ; panez & faites cuire au four , ou sous un couvercle de tourtière ; avant de servir , nettoyez les bords du plat.

Morue. (*Ragoût de*) Coupez & faites cuire avec eau , sel & poivre , laurier , vinaigre & citron verd.

Passer au roux, avec farine frite, champignons; bouillon de purée ou de lentilles, persil & ciboules en bouquet. La sauce liée, servez.

Morue. (*Tourte de*) Prenez des filets de queue de morue cuite à l'ordinaire. Faites une sauce avec beurre frais, farine, persil, champignons, truffes hachés; assaisonnez de poivre & de muscade, avec de la crème. Faites mitonner dedans les filets; laissez refroidir. Foncez une tourtière d'une abaisse de feuilletage, avec un hachis de carpe: mettez ensuite vos filets. Couvrez de même; finissez à l'ordinaire, & mettez au four. Étant cuite, jetez-y un ragoût de laitances d'écrevisses, ou de moules.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La morue fraîche, qui a la chair blanche & tendre, est un aliment sain, nourrissant, assez facile à digérer quand elle est bien cuite avec du beurre frais & en petite quantité; mais les personnes délicates, foibles, sédentaires, convalescentes, & les gens dont l'estomac est mauvais, ou se dérange facilement, doivent s'abstenir de ce mets, ou du moins n'en manger que fort peu. Quant à la morue salée, ou merluche, elle est presque toujours dure, coriace, trop salée, & difficile à digérer; elle ne convient qu'à ceux qui sont en pleine santé, ont un très-bon estomac, & mènent une vie active. On apporte ici plusieurs espèces de petites morues, qui, quand elles sont fort nouvelles, ont la chair plus délicate, plus légère, & plus aisée à digérer que celle de la morue ordinaire; on peut permettre celles-là, même à ceux à qui nous avons conseillé d'éviter la dernière.

MORILLES: espèce de champignon, ou *fungus*; de figure pyramidale, poreux, ridé & percé de plusieurs trous. Il faut les choisir tendres, de la grosseur d'une noix, de couleur jaunâtre, ou d'un blanc tirant sur le jaune. On se sert de morilles dans une infinité de ragoûts, sans compter qu'on en fait des plats particuliers, tant pour hors-d'œuvre que pour entremets. On prétend qu'elles contiennent

beaucoup d'huile, peu de phlegme, & beaucoup de sel volatil, principes de la saveur agréable qu'elles donnent aux ragoûts où on les emploie.

Morilles à l'Italienne. Après les avoir lavées dans plusieurs eaux tièdes, égouttez-les bien : faites-les cuire sur la cendre chaude, avec persil, ciboules, champignons, pointes d'ail, le tout haché ; du bon beurre, une cuillerée d'huile, sel & poivre ; quand elles sont cuites, servez les sur un croûton passé au beurre.

Morilles au lard. Coupez-les en deux, & les nettoyez comme les précédentes ; étant bien-égouttées, mettez-les dans du lard fondu ; embrochez-les ensuite dans de petites hâtelettes ; panez-les & les faites griller de belle couleur. Coupez du petit lard en tranches bien minces, arrangez-les dans une poêle. Faites-les frire en quatre, arrangez-les dans un plat, vos morilles dessus, après les avoir retirées des hâtelettes, & servez à sec.

Morilles (Ragoût de) à la crème en gras. Coupez & lavez comme dessus. Faites égoutter, passez au lard fondu, avec bouquet, sel & poivre, un peu de farine ; mouillez de bouillon & faites mitonner. Liez ce ragoût de deux jaunes d'œufs & de crème ; servez pour entremets.

Morilles, (Ragoût de) à la crème en maigre. Passez-les au beurre, avec sel & poivre, & bouquet, persil haché. Mouillez de bouillon de poisson & finissez comme dessus.

Morilles, (Potage de croûtes aux) en gras. Coupez & lavez vos morilles comme dessus ; égouttez & les passez au lard fondu ; mouillez-les d'un peu de bouillon, avec un bouquet ; & faites mitonner à petit feu.

Mitonnez des croûtes, moitié bouillon & moitié jus de veau, & laissez attacher au fond du plat ; garnissez d'un cordon de morilles : jetez dessus le jus où elles ont cuit ; laissez aux croûtes le tems de s'en imbiber ; versez ensuite par-dessus du coulis à la reine, & servez.

Morilles , (Potage de croûtes aux) en maigre. Faites un petit ragoût de morilles , comme celui ci-dessus , sauf que vous le faites au beurre ; liez-le d'un coulis maigre , mitonnez des croûtes au bouillon de poisson ; mettez par-dessus un petit pain , farci d'une farce maigre ; jetez par-dessus votre ragoût , & servez.

Morilles farcies. Otez la queue & les lavez ; faites une farce de blanc de volaille cuite , & les farcissez ; unissez avec de l'œuf battu. Saupoudrez de mie de pain ; foncez une casserole de veau & jambon ; mettez - y du lard fondu , & un bouquet , arrangez-y vos morilles ; couvrez - les de bardes de lard , & faites cuire à très-petit feu à la braise. Quand elles sont cuites , retirez-les , dégraissez , mettez du coulis dans la casserole ; faites faire un bouillon pour dégraisser ; passez la sauce au tamis ; servez dessus les morilles , avec un jus de citron.

Morilles frites. Coupez - les en long ; faites-les bouillir avec du bouillon , à très-petit feu ; quand le bouillon sera consommé , farinez-bien & faites frire dans le sain-doux. Faites une sauce avec le reste du bouillon assaisonné de sel & muscade que vous servirez sous vos morilles , avec du jus de mouton.

Morilles. (Croûte aux) Otez la mie d'un pain ; faites sécher la croûte , & mettez dedans un ragoût de morilles à la crème , soit gras ou maigre , comme vous verrez ci-après.

Morilles. (Pain aux) Prenez un pain rond ; ouvrez-le par-dessous ; ôtez-en la mie ; farcissez-le bien d'un bon hachis de perdrix , ou autres ; fermez le trou avec le morceau que vous avez ôté ; ficelz-le , pour qu'il ne tombe pas ; trempez ce pain dans du lait ; faites-le frire au sain-doux , de belle couleur.

Coupez ensuite vos morilles en deux ; lavez-les , comme dessus. Passez à la casserole , avec lard fondu , sel & poivre ; mouillez de jus & laissez mitonner

à petit feu. Dégraissez & liez la sauce avec un coulis de veau & jambon ; faites-y mitonner un moment votre pain ; dressez-le sur un plat. Faites au tour un cordon de morilles , & jetez la sauce par-dessus.

Morilles. (Ragoût de) Coupez & lavez comme dessus ; égouttez ; passez au lard fondu , avec persil haché , & bouquet ; mouillez de parties égales de jus de veau , & essence de jambon ; faites mitonner. Liez ce ragoût d'un bon coulis , en lui donnant un peu de pointe , & servez

Morilles. (Tourte de) Faites un ragoût des trois ci-dessus. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée. Mettez y votre ragoût ; couvrez d'une abaisse semblable ; dorez , mettez au four , & servez de belle couleur.

O B S E R V A T I O N M É D E C I N A L E .

Les morilles bien choisies pour la qualité , sont un assaisonnement échauffant , stomachique , savoureux , assez sain , quand on n'en mange qu'une petite quantité ; mais elles ne conviennent qu'aux personnes en santé , & dont l'estomac est bon.

MORTADELLE : gros saucisson , qui nous vient de Boulogne , en Italie. C'est un mets de fort haut goût , où il entre beaucoup de poivre. On l'appelle aussi *Moustardelle*.

MOUDON : espece de boudin qu'on fait avec une fraise de veau , bien blanche , qu'on fait dégorger à l'eau tiède , & cuire ensuite à une demi-braise. Hachez-la , & la mettez dans une casserole , avec une pinte de sang de cochon , sel , épices , fines herbes , persil , ciboules , une échalotte , une gouffe d'ail ; entonnez le tout dans un boyau bien net ; formez-en des boudins que vous ferez cuire encore dans une demi-braise.

MOULÉ : espece de poisson renfermé entre deux écailles , qui vit d'eau de mer. Il y en a aussi de riviere , mais d'une qualité fort inférieure , & qui sont plus difficiles à digérer.

Moules à la Provençale. Lavez vos moules

égouttez-les , & faites cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Otez la moitié des coquilles. Mettez dans une casserole un demi verre d'huile, persil, ciboules, champignons, truffes, demi-gousse d'ail, le tout haché très-fin ; passez & mouillez d'un verre de vin de Champagne, cuillerée de bouillon, & la moitié de l'eau des moules. Faites cuire & presque réduire ; mettez-y les moules avec une cuillerée de coulis. Faites faire quelques bouillons ; mettez-y un jus de citron, gros poivre, muscade rapée, & servez à courte sauce.

Moules. (Potage de) Lavez à plusieurs eaux, & mettez dans une marmite avec de l'eau qui fera le bouillon, au cas que vous n'en ayez point de poisson ; mettez du persil & bon beurre, oignon piqué de cloux. Quand les coquilles sont buvertes, elles seront suffisamment blanchies.

Passez le bouillon dans une marmite à part. Otez les moules de leurs coquilles, & n'en laissez que pour garnir le potage. Mettez la chair des autres dans une casserole avec champignons ; coupez truffes en tranches, laitances de carpes, un cul d'artichaut entier & quelques autres coupés en quatre. Le cul d'artichaut se sert au milieu du potage, au défaut de pain farci, de hachis de carpes. Passez le tout avec bon beurre & un peu de farine. Mouillez-le du bouillon de moules. Faites mitonner avec un bouquet de fines herbes, une ou deux tranches de citron.

Faites mitonner des croûtes avec le bouillon de moules. Garnissez-le de moules en coquilles ; le tout étant mitonné, & le ragoût par-dessus. Ayez un coulis blanc, composé d'amandes, mie de pain, six ou huit jaunes d'œufs ; passez à l'étamine avec du bouillon de moules. Arrosez-en le potage, & servez chandement.

Moules. (Autre potage de) Faites-les bouillir dans une casserole ; retirez-les quand les coquilles commencent à s'ouvrir ; n'en gardez en coquilles que ce qu'il faudra pour garnir le potage. Pas-

sez les autres à la casserole comme dessus, & mouillez de bouillon de poisson, faisant mitonner à petit feu.

Faites un coulis avec une poignée d'amandes douces & d'autant de moules pilées ensemble avec quatre jaunes d'œufs. Mettez deux ou trois cuillerées à pot de bouillon de poisson dans une casserole, avec un peu de mie de pain, un peu de persil, une ciboule entière, quelques champignons hachés. Faites mitonner le tout; délayez-y votre coulis, sans le laisser bouillir; passez-le à l'étamine, & le vuidez dans la casserole où est le ragoût de moules, & le tirez chaudement sur des cendres chaudes. Faites mitonner des croûtes avec du bouillon de poisson. Mettez au milieu un pain farci du hachis des carpes ou du ragoût de moules. Garnissez le bord du potage de moules en coquilles, les artichauts au tour du pain farci, & versez sur le tout le ragoût.

Moules. (Ragoût de) en gras. Faites cuire, comme dessus; ôtez-les de leurs coquilles; gardez leur eau. Passez de petits champignons, & quelques truffes coupées en tranches, avec lard fondu, bouquet & poivre. Mouillez d'un jus de veau, & faites mitonner. Dégraissez, liez d'un coulis de veau & jambon. Mettez y les moules avec un peu de leur bouillon; conservez-les sur des cendres chaudes sans bouillir. Dressez & servez pour entremets, ou pour garnir des entrées aux moules.

Moules. (Ragoût de) maigre. Tirez-les de leurs coquilles, étant cuites comme dessus. Passez des champignons au beurre; mettez les moules avec un bouquet; faites faire quelques bouillons; mouillez de leur eau ou de bouillon de poisson, ou de moitié l'un & moitié l'autre. Mettez-y du persil haché & du poivre. Liez d'un coulis. Dressez & servez de même pour entremets, ou pour garnitures d'entrées aux moules en maigre.

Moules (Tourte de) Faites cuire comme dessus. Tirez de leurs coquilles, passez des champignons.

& truffes, avec beurre, sel & poivre, bouquet. Mettez-y les moules. Mouillez de bouillon de poisson & d'un peu de leur eau. Quand le ragoût est cuit, liez-le d'un peu de coulis de moules; faites réduire auparavant, si la sauce étoit trop longue, & laissez refroidir. Foncez une tourtiere d'une abaisse de feuilletage. Mettez le ragoût. Recouvrez d'une pareille abaisse; finissez à l'ordinaire. Mettez au four. Avant de servir, mettez-y encore du coulis de moules, & servez chaudement.

OBSERVATION MEDICINALE.

Les moules ou mouches de mer, dont la chair est blanche & tendre, sont un aliment assez sain, quand elles ont le degré de cuisson convenable & point d'âcreté; en général elles se digerent bien, & on peut même les permettre aux gens délicats, sédentaires, pourvu que leur saveur ne déplaise pas.

Les moules de riviere sont plus difficiles à digérer; & ne conviennent qu'aux plus forts estomacs: celles d'étang sont sans goût & très-mal-saines.

MOUSSERONS: espece de *fungus* ou champignon, qui croît dans des prés ou landes auprès de la mousse. Leur saveur est très-agréable. Ils donnent aux alimens où on les emploie un très-bon goût. On en fait aussi des plats particuliers, comme des champignons & morilles.

Mousserons à la Provençale. Epluchez & passez avec demi-verre d'huile, un verre de vin de Champagne, bouquet de persil, ciboules, deux cuillerées de réduction, une de coulis, une tranche de jambon, sel & gros poivre; faites mijonner le tout, dégraissez ensuite. Otez le jambon & le bouquet: coupez de la mie de pain en petites pièces, passez-les à l'huile, égouttez-les. Mettez-les dans le ragoût, avant de servir, avec un jus de citron.

Mousserons. (Croûte aux) Faites un ragoût de mousserons, comme vous verrez ci-après à l'article *Ragoût de mousserons*; mettez une croûte bien

sèche & bien chapelée au fond d'un plat. Servez votre ragoût dessus pour entremets.

Mousserons. (Autre croûte aux) Prenez un pain bien chapelé; coupez-en les croûtes de la grandeur d'un écu; faites-les tremper dans du lait, & frire ensuite de belle couleur; faites égoutter; dressez dans un plat, & par-dessus le ragoût de mousserons, tel que ci-après; servez pour entremets.

Mousserons (Potage de croûtes aux) en gras. Passez des mousserons au lard fondu. Mouillez de jus de veau, & laissez mitonner. Dégraissez & liez d'un coulis de perdrix roux. Mitonnez des croûtes; moitié jus & moitié bouillon: laissez les attacher, & jetez dessus le ragoût & le coulis clair.

Mousserons, (Potage de croûtes aux) en maigres Faites le ragoût de mousserons au beurre, & liez d'un coulis maigre. Faites mitonner des croûtes au bouillon de poisson, & laissez attacher. Mettez au milieu un pain farci d'un hachis de carpes ou autres poissons. Jetez le ragoût par-dessus.

Mousserons. (Pains aux) Prenez un pain bien rond; faites un trou par-dessous, ôtez-en la mie, remplissez-le de hachis de perdrix ou autre. Bouchez le trou de la pièce ôtée; ficelez-le. Faites tremper dans du lait, & frire ensuite au sain-doux de belle couleur.

Faites mitonner des mousserons, une poignée dans de l'essence de jambon. Mettez le pain mitonner dans ce ragoût; déficelez & le dressez dans un plat; jetez dessus le ragoût, & servez pour entremets.

Mousserons. (Poudre de) Prenez demi-livre de champignons, autant de morilles & autant de truffes, une livre de mousserons. Epluchez bien le tout, & faites sécher au soleil ou au four, à une chaleur modérée, pilez le tout; & le passez au tamis. Tenez cette poudre bien close pour vous en servir au besoin. Elle donne un relief singulier aux ragoûts où on l'emploie.

Mousserons. (Ragoût de) Epluchez. lavez &

passiez au lard fondu avec bouquet, sel & poivre. Mouillez de jus de veau; faites mitonner. Dégraissez & liez d'un coulis de veau & jambon; servez pour entremets. Le ragoût sert pour les croûtes dont nous avons parlé ci-dessus.

Mousserons. (Ragoût de) à la crème. Epluchez, & lavez comme dessus; passez au lard fondu avec bouquet & persil haché. Poudrez d'un peu de farine & mouillez d'un peu de bouillon avec sel & poivre. Laissez mitonner; ajoutez deux cuillerées de coulis blanc. Liez avec deux jaunes d'œufs & de la crème, & servez pour entremets.

Mousserons. (Ragoût de) à la crème en maigre. Il se fait de même que celui des morilles à la crème en maigre. (*Voyez l'article Morilles.*)

Mousserons. (Tourte de) Faites un ragoût de mousserons, comme dessus. Foncez une tourtière d'une abaisse de feuilletage. Mettez dessus votre ragoût; recouvrez d'une même abaisse; finissez à l'ordinaire; mettez au four; & quand elle sera cuite, servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les mousserons sont un assaisonnement propre à aiguïser l'appétit & faciliter la digestion, parce qu'ils échauffent légèrement : on n'a pas remarqué qu'ils soient aussi nuisibles que les autres espèces de champignons; ils paroissent se digérer plus facilement : cependant nous ne conseillons pas aux gens délicats, ou qui ont l'estomac foible, & aux personnes sédentaires d'en manger, sous quelque forme qu'ils soient.

MOUTARDE : plante très-connue, dont les filiques sont pleines d'une petite graine ronde, très-chaude, âcre & très-piquante qui, excite l'appétit, anime & facilite la digestion.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La moutarde est un assaisonnement stomachique & propre à faciliter la digestion; par la légère irritation qu'elle cause, elle augmente l'élasticité, la force des fibres; attire dans l'estomac & les intestins

les suc digestifs en plus grande quantité ; les rend plus actifs : elle est encore anti-scorbutique , anti-putride ; elle divise les matieres grasses & favorise la descente des restes des alimens , en augmentant le mouvement péristaltique.

MOUTON : quand l'agneau est parvenu à une certaine grandeur , on le châtre ; & alors il s'appelle *mouton*. Celui qu'on ne châtre point , s'appelle *bélier*. Il faut le choisir tendre , jeune & gras. Les plus estimés sont ceux qui viennent de Normandie , des cantons qu'on appelle *Prés salés* ; ceux des Ardennes , du Berry & de Beauvais.

Mouton. (Hachis de) Faites cuire un gigot à la broche & le laissez refroidir. Prenez-en le meilleur , & le hachez bien. Faites suer & attacher une tranche de jambon. Mouillez de coulis & de bouillon ; faites cuire une demi-heure ; tirez ensuite le jambon , mettez-y le hachis. Faites chauffer sans bouillir : assaisonnez de bon goût. Dressez & garnissez d'œufs frais pochés à l'eau & de croûtes frites.

Mouton. (Haricot de) Coupez un carré en côtelettes épaisses ; faites-les cuire dans une bonne braise , avec bouillon , bardes de lard , bouquet , quelques navets , sel & poivre ; tournez des navets en amandes : faites-les frire dans du sain-doux , sans leur donner trop de couleur. Egouttez-les , faites cuire au bouillon. Egouttez le bouillon , mouillez de coulis , & faites bouillir un peu. Tirez les côtelettes de leur braise ; égouttez-les bien de leur graisse. Dressez le ragoût de navets par-dessus.

Mouton. (Pain de) aux cardes. Prenez une éclanche mortifiée ; levez-la par filets ; ôtez les filandres , les peaux & tout ce qu'il peut y avoir de dur. Passez ces filets au beurre , avec persil , ciboules , champignons & ris de veau. Hachez bien le tout ensemble. Prenez aussi de la tétine de veau , graisse de bœuf & lard blanchi ; faites du tout une farce avec cinq ou six jaunes d'œufs pour liaison. Pilez le tout & l'assaisonnez légèrement. Prenez des tranches de bœuf de la grandeur de la main ; bat-

tez-les, & mettez sur chacune de cette farce & leur donnez la forme de petits pains. Unissez le tout avec de l'œuf battu. Faites cuire à une bonne braise. Quand ils sont cuits, tirez-les & les égouttez de leur graisse, & servez avec un ragoût de cardes. (*Voyez au mot Cardes la maniere de faire le ragoût.*)

Toutes les parties du mouton sont susceptibles de plusieurs apprêts différens ; & chacune en particulier peut se servir de différentes manieres. On trouvera ces apprêts différens sous les noms particuliers de chaque partie ; & on y renvoie.

OBSERVATION MEDICINALE.

Le mouton qui n'est pas trop vieux, qui a beaucoup de chair sans être très-gras, & un degré de cuisson convenable, est, en général, un aliment de bon goût, fort sain, nourrissant & facile à digérer. Il est peu d'estomacs assez dérangés & de personnes si foibles, qu'elles ne puissent vivre de mouton tendre. Il ya même des gens valétudinaires, délicats, sédentaires, qui se trouvent mieux de son usage habituel, que de celui des viandes blanches.

MURES. Les mûres sont ordinairement dans leur maturité, au mois de Juillet, jusqu'à la fin de Septembre ; nous en avons de deux sortes, les blanches & les noires : il n'y a que ces dernières qui soient d'usage dans les aliments ; ce fruit est d'un goût doux & agréable, & d'un suc teignant en couleur de sang. Il faut les choisir grosses, bien noires & très-mûres. Elles se cueillent ordinairement avant le lever du soleil.

Mûres confites au liquide. Faites cuire deux livres de sucre au grand perlé ; mettez-y trois livres de mûres qui ne soient pas tout-à-fait dans leur maturité ; faites-leur prendre un petit bouillon couvert, en remuant doucement la poêle par les deux anses : ôtez-les du feu pour les mettre dans une terrine ; & laissez-les vingt-quatre heures dans leur syrop ; ensuite vous coulerez le syrop dans la poêle, pour le faire recuire jusqu'au grand perlé ; reme-

rez doucement les mûres dans leur syrop : quand elles - sont à demi - froides , vous les ferez dans les pots.

Mûres confites au sec. Pour celles qu'on veut tirer au sec , prenez-en qui ne soient pas trop mûres , mais plutôt un peu verdelettes. Faites cuire du sucre à soufflé ; étant à cette cuisson , jetez-y vos mûres , auxquelles vous ferez prendre un bouillon couvert. Vous les descendrez ensuite de dessus le feu , & vous ôterez ce qu'il y aura d'écume , les laissant de la sorte jusqu'au lendemain dans l'étuve. Il y faut autant de sucre que de fruits : on pourroit le faire fondre avec le jus même de mûre , pour le clarifier. Vos mûres étant sorties de l'étuve & refroidies , égouttez les de leur syrop , & dressez-les sur des ardoises pour les mettre sécher à l'étuve ; poudrez-les de sucre , comme les autres fruits. Vous les retournerez sur des tamis ; & étant bien sèches , vous les enfermerez pour vous en servir au besoin. Trois livres de sucre peuvent suffire. Donnez un petit bouillon couvert légèrement à vos mûres dans ce sucre , en remuant la poêle doucement par les anses. Descendez-les ensuite de dessus le feu , & laissez-les jusqu'au lendemain , que vous égoutterez le syrop seul , pour le faire cuire à perlé. Vous y glisserez vos mûres en les augmentant d'un peu de sucre cuit à perlé , s'il est nécessaire ; après quoi , vous les mettrez dans vos pots , lorsqu'elles seront refroidies.

Mûres, (Syrop de) Pour faire une bouteille de pinte de syrop de mûres , prenez en un petit panier qui puisse vous faire une chopine de jus. Il faut mettre les mûres dans une pèle , pour les faire fondre sur le feu , avec un demi-septier d'eau ; & vous leur ferez faire sept ou huit bouillons couverts ; ensuite vous les jetterez sur un tamis pour les bien égoutter dans une terrine ; vous aurez soin de les passer bien clair ; faites clarifier deux livres de

sucre & réduire au cassé; mettez-y le jus des mûres; & laissez le sur le feu avec le sucre, jusqu'à ce qu'ils ayent pris corps ensemble: vous observerez qu'ils ne bouillent pas; ensuite vous verserez votre syrop dans une terrine pour le mettre à l'étuve, & vous l'y laisserez pendant trois ou quatre jours; il faut entretenir le feu de l'étuve, comme pour faire un candi; vous remuerez le syrop de tems en tems avec une cuillère; quand il sera au perlé, il sera fait.

OBSERVATION MEDECINALE.

La mûre est un fruit rafraîchissant, apéritif, légèrement fondant & très-sain; mais il y dans le centre du fruit une partie solide qui ne se digere pas, & qui doit empêcher les gens délicats, ou dont l'estomac est foible, de manger des mûres, à moins qu'ils ne fassent que le sucer.

MUSCADE: fruit d'un arbre qui croît dans une isle des Indes, appelée *Banda*; d'un goût & d'une odeur aromatique, & très-agréable: on l'emploie beaucoup en cuisine, sur-tout pour le poisson, dont on prétend qu'il corrige singulièrement la crudité.

MUSCADE. (*Eau de*) Nous n'avons d'autres règles à donner pour juger de la bonté de la noix muscade, que de sentir si elle a de l'odeur, & si elle est pesante. Pour faire cette liqueur, vous choisirez la muscade, selon ce que nous venons de dire; vous la mettrez dans le mortier, & la réduirez en poudre; mais comme elle se met en pâte en la pilant, parce qu'elle est très-huileuse, vous pourrez la raper: vous la distillerez ensuite; vous ferez le syrop de même qu'aux autres; vous mêlerez les esprits avec le syrop; & vous le passerez à la chausse. Lorsque votre liqueur sera claire, elle sera faite. Il faut distiller votre recette à un feu ordinaire, & tirer avec vos esprits un peu de phlegme, si vous voulez que votre liqueur ait le goût de l'épice que vous distillerez. Pour l'eau de muscade commune, fine, sèche & double,

vous mettrez une pareille quantité d'eau-de-vie , pour toutes les recettes , que pour celle du macis ; vous prendrez une muscade ordinaire pour l'eau commune , une belle pour la double , une & demie pour la fine & sèche , & les quantités de sucre & d'eau portées aux recettes susdites pour le syrop.

OBSERVATION MEDECINALE.

La muscade est un assaisonnement échauffant ; légèrement irritant & par-là stomachique , propre à faciliter la digestion ; mais son usage , pour être sain , sera fort modéré , sur-tout pour les gens très-sensibles à toutes les impressions qui se font sur les nerfs. Je ne parle pas de l'eau de muscade. Voyez *Liqueurs* ; vous trouverez sous ce mot les bonnes & mauvaises qualités des liqueurs fortes , ratafias , &c.

MUSCAT : nous en avons de trois sortes ; le blanc , qui est le plus estimé , est aussi excellent à manger dans son naturel , que propre à faire sécher au soleil ou au four , & à confire. Celui qui est d'un rouge violet , n'est pas ordinairement si bon que le blanc. Le muscat noir , qui est le moins bon des trois , est de moyenne grosseur , & d'un grain rond.

Muscat. (Clarequets de) Coupez par morceaux trois pommes de rambour franc , que vous mettrez dans une poêle , avec un demi-septier d'eau , & deux livres de raisin muscat presque mûr ; faites-les bouillir ensemble jusqu'à ce que les pommes soient en marmelade ; passez ensuite cette décoction au tamis : sur un demi-septier , faites cuire une livre de sucre au cassé ; jetez-y votre décoction pour la remettre sur le feu , & réduire en gelée ; faites-lui faire deux ou trois bouillons ; & vous l'ôterez lorsqu'elle tombera en nappe de l'écumoire , pour la verser dans les moules à clarequets , que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre.

Muscat. (Compôte de) Egrainez des raisins muscats bien mûrs ; ôtez-en les pépins avec une petite brochette pointue ; pelez-les , si vous le jugez à propos ; sur une livre de raisin , vous ferez cuire

à la petite plume une demi-livre de sucre ; mettez-y les raisins pour leur donner quelques bouillons ; ensuite vous les descendrez du feu pour les écumer avec de petits morceaux de papier blanc , que vous passerez dessus ; dressez-les dans le compôtier.

Muscat confit à l'eau de-vie. Vous prendrez pour cela du raisin sec de damas , & vous le ferez tremper dans l'eau-de-vie , pendant huit jours : au bout de ce tems , les grains pénétrés de l'eau-de-vie seront grossis ; vous mettrez l'eau-de-vie , dans laquelle auront trempé vos raisins , dans un syrop que vous ferez , comme celui que j'ai dit à l'article de l'*Abricot* , avec cette différence seulement , qu'il faut mettre trois fois plus d'eau-de-vie que de syrop , c'est à-dire , que pour trois pintes de syrop , vous mettrez neuf pintes d'eau-de-vie : quand vous aurez mêlé le syrop avec l'eau de vie , vous passerez le mélange à la chauffe ; & quand il sera clair , vous le mettrez sur vos raisins qui vaudront beaucoup mieux que le verjus qu'on avoit confi jusqu'ici.

Muscat confit au liquide. Prenez du muscat qui soit gros & mûr , & qui ait la peau verte ; pelez-le & ôtez-en les pépins ; pèsezen quatre livres , & passez les légèrement à l'eau , pour les faire reverdir , en les mettant seulement dessus la cendre chaude , pendant une heure. Que la poêle ou la terrine soit bien couverte ; & quand votre muscat sera verdi , vous ferez cuire quatre livres de sucre à la plume , & vous y mettrez votre raisin. Vous le ferez cuire à grand feu quatorze ou quinze bouillons , & vous verrez si le tyrop est fait ; ensuite vous le vuiderez dans une terrine ; vous le laisserez refroidir , & le mettrez dans des pots.

Muscat confit au sec en grappes. Il faut faire cuire du sucre à la plume , & ayant descendu la poêle , y ranger votre muscat. Vous le remettrez ensuite sur le feu , & le ferez bouillir quelques bouillons couverts , ayant soin de le bien écumer. Votre syrop ne doit alors être revenu qu'à perlé ; ainsi vous le pouvez

pouvez le descendre, le laisser refroidir, égoutter ensuite votre fruit, & le dresser sur des ardoises ou feuilles de fer-blanc, pour le mettre sécher à l'étuve.

Muscato confit sans peau. Ayez du gros muscat à demi-mûr ; ôtez-en la peau à chaque grain & les pépins, avec une petite brochette pointue ; faites cuire à la petite plume, autant pesant de sucre que vous avez de raisin ; mettez-le dans le sucre, pour lui donner un très-petit bouillon ; ensuite vous le mettrez dans une terrine, pour le laisser vingt-quatre heures dans le sucre, après cela, vous coulerez doucement le syrop dans une poêle, pour le faire cuire au grand perlé ; remettez les raisins dans le sucre pour leur donner deux ou trois bouillons ; ayez soin de les bien écumer. Quand ils seront à demi-froids, vous les mettrez dans les pots.

Muscato. (Conserve de) Prenez une livre de raisin muscat bien mûr ; égrainez-le, & mettez-le dans une poêle sur le feu, pour lui faire rendre son jus ; passez-le au tamis, en le pressant fort avec une spatule ; mettez le jus qu'il aura rendu, sur le feu, pour le faire décuire, & réduire à un quart ; faites cuire une livre de sucre au cassé ; laissez un peu refroidir le sucre, & mettez-y le muscat que vous avez fait décuire ; travaillez-le avec la spatule, en le remuant toujours, jusqu'à ce que le sucre commence à blanchir ; alors vous dresserez la conserve dans un moule de papier : quand elle sera prise, & tout-à-fait froide, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Muscato. (Pâte de) Egrainez trois livres de raisin muscat, que vous mettrez dans une poêle avec un demi-septier d'eau ; faites bouillir un bouillon couvert ; & mettez votre raisin sur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez, en le pressant fort avec une spatule ; ensuite vous mettez sur le feu tout ce que vous aurez tiré pour le faire dessécher, & réduire en une marmelade

épaisse ; sur une livre de cette marmelade , vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade de raisin , pour les bien mêler ensemble en les remuant toujours avec la spatule ; remettez-la sur le feu , seulement pour faire frémir en la remuant ; après quoi , vous la dresserez dans les moules à pâte , pour faire sécher à l'étuve.

Muscat. (Ratafia de) Il faut , pour faire ce ratafiat , choisir du muscat parfaitement mûr ; qu'il ne soit ni pourri ni vieux cueilli ; s'il y en a quelques grains gâtés , vous les ôterez ; vous séparerez aussi les bons grains de la grappe , en les mettant , à mesure que vous les éplucherez dans des vases bien propres , où vous les écraserez ; car si on écrasoit les grains attachés à la grappe , la grappe pressée donneroit son goût au jus , & une mauvaise qualité au ratafiat , & sur-tout un goût âcre. Vos grains étant détachés & écrasés dans des vases destinés à cet usage , vous exprimerez le jus en le pressant dans un linge bien blanc , & fort ; après avoir tiré de ce jus tout ce que vous aurez pu en tirer , vous le passerez à la chauffe aussi-tôt , & vous y mettrez votre sucre ; & quand le sucre sera fondu , vous y mettrez de l'eau-de-vie , ou de l'esprit de vin ; pour les épices qui doivent servir à l'assaisonnement de ce ratafia , vous distillerez simplement du macis à l'eau-de-vie , auquel vous pourrez ajouter de la muscade. Ce ratafia est exquis ; mais le passage à la chauffe est onéreux par sa longueur ; ce qui occasionne une évaporation des esprits & du parfum du muscat , qui est la partie précieuse de ce ratafiat : pour remédier à cet inconvénient , il faut prendre des cruches de grès , les remplir au trois quarts de grains de muscat , sans les écraser ; & remplir les cruches de l'eau-de-vie la plus spiritueuse que faire se pourra , les laisser infuser pendant six semaines , & après passer le jus , écraser le fruit , mêler le jus pressé avec l'eau-de-vie , y ajouter un quarteron de sucre par pinte , & l'esprit

d'épices comme ci-dessus : vous remuerez vos cruches tous les jours , jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu ; ensuite vous le passerez à la chauffe huit jours après , pour donner le tems de faire un dépôt au fond des cruches. Vous verserez doucement dans la chauffe ; lorsque l'épais viendra, vous vous arrêterez ; & quand votre ratafia sera clair , vous mettrez le fond de votre cruche dans la chauffe ; vous en tirerez ce que vous pourrez ; vous aurez par ce moyen ce ratafia , avec les qualités qu'il doit avoir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le muscat étant une espece de raisin , c'est à ce mot principal , que l'on trouvera les bons ou mauvais effets du muscat.



[N A V]

N A V E T S : racine très-connue. Il faut les choisir tendres & de bon goût , & nourris en terrain gras & humide.

Navets , (Potage aux) en gras. Ratifiez & coupez en dés , ou en long ; farcissez-les & les faites frire au sain-doux , de belle couleur. Egouttez-les Mettez-les dans une marmite ; mouillez-les de bon bouillon , & les faites cuire ; mitonnez des croûtes de bon bouillon ; garnissez votre potage des navets cuits à part & mettez le jus qu'ils auront rendu sur le tout , avec un jus de veau.

Si vous voulez servir ce potage lié , servez-vous d'un coulis clair de veau & jambon , avec lequel vous lierez leur bouillon.

Navets , (Potage aux) en maigre. Apprêtez vos navets , comme on vient de le dire , & les faites frire au beurre affiné , après les avoir farinés. Quand ils auront belle couleur , faites les égoutter & les mettez cuire ensuite dans une marmite , avec du bouillon de poisson ; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; & vous arrangerez ensuite vos

navets sur le potage ; jetez leur bouillon par-dessus ; & servez ce potage chaudement.

On fait des potages de canards & de macreuses aux navets.

Il paroît assez inutile de donner ici la maniere d'apprêter les navets à la sauce blanche ; tout le monde connoît ce procédé , rien n'étant plus ordinaire. Il suffit de dire que l'usage où sont plusieurs personnes , de mettre de la moutarde dans cette sauce , ne la rend que plus appétissante : cette façon de les manger peut même les rendre moins venteux qu'ils ne le sont naturellement.

Navets. (*Ragoût de*) Coupez-les proprement ; faites-leur faire un bouillon dans l'eau. Mettez les cuire ensuite avec du bouillon , du coulis , & un bouquet de fines herbes. Quand ils sont cuits & assaisonnés de bon goût , dégraissez le ragoût.

On le sert avec des viandes cuites à la braise. Si l'on veut une façon plus simple , quand la viande est à moitié cuite , on y met des navets pour faire cuire le tout ensemble ; & quand on a assaisonné de bon goût , on dégraisse le ragoût avant de servir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le navet de bon acabit , & cuit comme il convient , est un aliment adoucissant , nourrissant , facile à digérer , & assez savoureux. Le jus de navets relâche , calme les irritations internes , & est principalement salutaire aux gens maigres , échauffés , d'un tempérament sec , sujets à la toux , à des douleurs d'entrailles.

NOIX : les noix se servent en cerneaux , ou confites , ou dans leur maturité ; celles qui ne sont pas encore mûres , que nous appellons *cerneaux* , sont très-tendres. Il faut les choisir grosses , & bien blanches. Celles que l'on confit , ne doivent pas être mûres. On en fait de blanches , & de noires ; & l'on en confit à l'eau-de-vie.

Noix à l'eau-de-vie. Prenez des noix tendres ;

que le bois ne soit point encore formé ; il faut les parer jusqu'au blanc ; vous les jetterez à mesure dans l'eau fraîche ; vous mettrez de l'eau dans une poêle sur le feu ; quand elle sera prête à bouillir, vous y jetterez vos noix, pour les y laisser, jusqu'à ce qu'elles frissonnent. Ensuite vous aurez d'autre eau bouillante, où vous mettrez un peu d'alun pulvérisé ; jetez - y les noix pour les faire bouillir, jusqu'à ce que les piquant d'une épingle, & les levant en l'air, elles retombent d'elles-mêmes. Vous les retirerez pour les mettre dans une eau fraîche de citron ; sur trois livres de noix, vous ferez clarifier deux livres de sucre, que vous ferez cuire au petit lissé ; faites égoutter les noix, & mettez-les dans une terrine ; vous verserez dessus le sucre à demi - chaud ; & vous y laisserez les noix vingt-quatre heures. Ensuite vous coulerez le sucre dans une poêle, pour le remettre sur le feu, & le faire cuire au grand lissé ; & vous le mettrez sur les noix, quand il sera à moitié refroidi, pour les laisser encore vingt-quatre heures ; après cela, vous ferez recuire le sucre, jusqu'au petit perlé, que vous remettrez encore sur les noix, quand il sera à demi-froid ; pour les laisser encore vingt-quatre heures dans le syrop ; puis vous remettrez ce sucre sur le feu, pour le faire cuire au grand perlé ; alors vous mettrez dans le sucre autant d'eau-de-vie que vous aurez de syrop ; vous les mettrez sur le feu, avec les noix ; vous les ferez frémir ensemble pendant trois ou quatre minutes ; & vous mettrez le tout dans des bouteilles ; il faut que la liqueur couvre les noix.

Noix blanches. Il faut prendre des noix avant que le bois soit formé, les peler proprement jusqu'au blanc, les jettant à mesure dans de l'eau fraîche. Ensuite faites bouillir de l'eau, où vous les jetterez ; & après quelques bouillons, vous ferez bouillir d'autre eau, sur un autre fourneau, où vous les changerez pour achever de les faire cuire. Vous verrez quand elles le seront suffisamment, en les piquant avec une épingle, comme les amandes & les

abricots verts : si elles quittent l'épingle ; il faut les ôter. Pour les rendre plus blanches, on y jette auparavant une poignée d'alun pilé, & on leur donne encore un bouillon. Rafraîchissez-les ensuite sur le champ, en les jettant dans l'eau fraîche ; & ensuite vous les mettez au petit sucre jusqu'au lendemain. Vous égoutterez vos noix, & vous les mettrez dans des terrines ; & ayant donné un petit bouillon à votre sucre, vous le jetterez par-dessus : observez qu'il ne faut mettre le sucre que tiède, pendant trois fois sur les noix. Le lendemain, égouttez le syrop de vos terrines, sans en ôter les noix, parce qu'il ne faut pas qu'elles passent du tout sur le feu. Vous ferez prendre cinq ou six bouillons à ce syrop, en l'augmentant d'un peu de sucre, & vous le jetterez ensuite sur vos noix : le jour suivant vous lui donnerez une quinzaine de bouillons. Le lendemain, il faut les faire cuire au petit lissé, & les jours suivans successivement au lissé, entre lissé & perlé, & enfin en perlé, l'augmentant chaque fois de sucre, afin que vos noix baignent toujours également dans le syrop. Pour les achever, vous les ferez passer la nuit à l'étuve, & vous les empoterez ensuite, si vous trouvez la cuisson assez forte.

Noix noires. Ayez des noix vertes ; pelez-les légèrement, de manière que l'on ne voie pas le blanc : ensuite faites-les blanchir dans l'eau ; & lorsqu'elles quittent l'épingle, jetez-les dans l'eau fraîche ; laissez-les y vingt-quatre heures, les changeant d'eau deux ou trois fois : ensuite mettez-les au petit sucre, & les achevez comme les blanches. D'autres prennent plus de précaution : après les avoir pelées légèrement, comme nous avons dit, ils les coupent par quartiers, ensuite les font blanchir & les font tremper pendant neuf jours dans de l'eau claire, les changeant tous les jours d'eau, & les confisant comme les blanches.

Noix. (*Ratafia de*) On confit la noix avant qu'elle soit en maturité ; il faut, pour l'employer, qu'elle ne soit pas plus grosse avec son écorce, que

la noix dépouillée de la fienne dans la parfaite maturité. Quand vous aurez cueilli des noix à-peu-près de cette grosseur, vous les ferez blanchir dans l'eau bouillante; vous les mettrez ensuite dans l'eau fraîche, à mesure que vous les tirerez du blanchissage; vous les laisserez dans cette eau, l'espace de vingt-quatre heures; au bout de ce tems, vous verserez cette eau, & en remettrez de la nouvelle; ce que vous continuerez pendant huit jours, en changeant d'eau toutes les vingt-quatre heures. Après avoir observé cette règle l'espace de huit jours, vous retirerez vos noix; vous en piquerez quelques-unes de cloux de girofle, & les autres de lardons d'écorce de citron. Vous les mettrez infuser dans l'eau-de-vie pendant six semaines; & au bout de ce tems, vous retirerez vos noix. Vous ferez ensuite fondre du sucre, ou de la cassonnade, dans de l'eau fraîche; vous mettrez ce syrop dans l'eau-de-vie; vous passerez l'un & l'autre dans la chauffe; & votre ratafia sera fait.

OBSERVATION MEDÉCINALE.

Les personnes d'un fort tempérament, qui ont un bon estomac, & font de l'exercice, sont les seules qui doivent se permettre de manger des noix, soit en cerneaux, soit vertes, soit sèches. Les cerneaux seroient adoucissans & nourrissans, si on ne mangeoit pas en même tems beaucoup de sel, qui est irritant & échauffant. La noix verte bien broyée avec les dents, est assez saine. Dans la noix sèche il y a une huile plus ou moins âcre, selon le plus ou moins d'ancienneté du fruit.

[Œ I L]

ŒILLET. (*Glace d'*) Mettez dans un mortier une petite poignée de feuilles de fleurs d'œillets, que vous pilerez très fin; ensuite vous les retirerez, pour les délayer avec une pinte d'eau.

mettez - y une demi - livre de sucre ; quand il sera fondu , vous battrez trois ou quatre fois l'eau , en la versant d'un pot dans un autre ; passez le tout dans un tamis ; ferrez pour le mettre dans la salbotiere , & faire prendre à la glace.

ŒUFS : les œufs sont de différentes grosseurs , figure & couleur , selon les oiseaux dont ils sont , ceux des oiseaux domestiques , que l'on élève dans nos basses cours ne diffèrent guères que par la grosseur. Tels sont les œufs d'oies & de poules - dindes , beaucoup plus gros que ceux des canards & des poules ; mais ceux de poules sont ceux dont on fait le plus d'usage ; les autres ne pondent qu'en une seule saison , n'en fournissent guères que pour perpétuer leurs especes ; au lieu que les poules pondent toute l'année , en fournissent incomparablement davantage. Les plus frais sont les meilleurs au goût , & les plus sains ; leurs principes étant plus réunis ; au lieu qu'au bout d'un certain tems , ils ont essuyé une certaine effervescence , qui a dissipé une partie de ce qu'ils ont de plus volatil ; ce qui les rend échauffans , d'un goût désagréable , & par conséquent mal-sains.

Quand , présentés à la lumière , on les voit clairs & transparens , on peut s'assurer qu'ils ne sont pas vieux. Dans les vieux , l'effervescence a brouillé leurs parties , & les rend nébuleux.

Pour être plus sains , il faut que les œufs soient cuits , de sorte qu'ils ne soient ni glaireux ni trop cuits , mais d'une substance molle , & un peu fluide ; & avec ces conditions ils fournissent un bon aliment , & à toutes sortes de tempérament & d'âge.

Œufs à l'Allemande. Cassez des œufs dans un plat ; mettez-y du bouillon de purée. Cassez de plus deux ou trois jaunes d'œufs , dans du lait , & les passez à l'étamine. Otez ensuite le bouillon où on cuit les œufs ; mettez-y les jaunes avec du fromage rapé , & leur faites prendre couleur avec la pelle rouge.

Œufs à la bonne femme. Coupez quatre oignons

endés ; passez-les au beurre , jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits ; remuez les beaucoup pour les empêcher de roussir. Mettez y ensuite une pincée de farine ; mouillez avec de bonne crème , assaisonnez de sel & gros poivre , & de muscade ; tenez votre ragoût bien lié. Prenez ensuite deux œufs ; fouettez-en les blancs ; mettez les jaunes avec le ragoût , & ensuite mêlez les blancs avec le tout. Mettez dans une casserole du papier bien beurré ; versez dessus les œufs , & les faites cuire au four. Quand ils sont cuits , dressez-les sans-dessus-dessous ; ôtez le papier , & servez dessus ces œufs une bonne essence claire.

Œufs à la Bourguignone. Prenez un morceau de citron confit , quelques biscuits d'amandes ameres , un peu de macarons & du sucre. Pilez le tout ; prenez quatre ou cinq œufs ; ôtez-en les germes ; brouillez le tout ; passez à l'étamine , avec un peu de lait & de sel. Faites-les cuire comme des œufs au lait. Glacez-les avec la pelle rouge.

Œufs à la carpe. Ecaillez & vuidez une petite carpe ; levez-en la peau , hachez-en la chair très-fine ; mettez-la dans une casserole avec du beurre , persil , ciboules & champignons , pointes d'ail ; hachez de même des fines herbes ; mettez une pincée de farine ; mouillez de deux verres de vin de Champagne , un peu de basilic , sel & poivre , & faites cuire ; étant cuits , & la sauce réduite , liez-la avec quelques jaunes d'œufs. Cassez quinze œufs , avec sel & épices , une cuillerée de crème ; battez les bien ; faites une omelette de la moitié ; étendez-la sur un plat ; mettez dessus le hachis de carpe ; roulez-la & la coupez en trois. Faites-en autant de l'autre moitié des œufs ; arrosez ces six morceaux avec du beurre ; panez-les de moitié mie de pain , & de moitié de parmesan rapé ; mettez au four , ou sous un couvercle de tourtière , pour leur donner couleur , & les servez avec une sauce à la persillade. (Voyez cette sauce , à l'article *Sauce* .

Œufs à la chicorée en gras. Pochez des œufs frais

à l'eau ; & servez deffous un ragoût de chicorée ; que vous faites , en faisant blanchir quelques pieds , & en les faisant cuire dans une braise. Égouttez - les ensuite de leur graisse ; coupez-les en trois ; faites-leur faire un bouillon dans une bonne essence ; sur le point de servir , hachez dessus de l'échalotte.

Œufs à la commere. Cassez dix œufs , mettez-y du sel fin , du sucre en poudre , quelques pistaches en filets , deux biscuits d'amandes ameres écrasés , de la fleur d'orange , grillée & hachée , citron confit & haché , cannelle en poudre , beurre frais fondu. Battez-bien le tout , mettez à un feu doux , couvrez d'un couvercle de tourtiere , feu dessus & dessous ; glacez avec du sucre & la pelle rouge , & servez-les pas trop cuits ; ce qu'on appelle *trem-blans*.

Œufs à la coque. Pour ne les point manquer ; quand l'eau bout , mettez-les bouillir deux minutes ; retirez-les & les couvrez une minute , pour leur laisser faire leur lait , & les servez dans une serviette.

Œufs à la coque au citron. Faites un gâteau de feuilletage ; faites-y autant de trous que vous voulez servir d'œufs. Prenez dix œufs. Faites-leur un petit trou pour les vuider. Lavez bien les coquilles & les faites égoutter : passez les œufs dans une étamine , après avoir ôté les blancs de six. Mettez avec ces œufs du coulis , un peu de jus & le jus de la moitié d'un citron avec deux zestes de citron verd , haché menu , sel & poivre : faites cuire les œufs dans le coquetier au bain-marie , & les servez sur le gâteau.

Œufs à la coque à la crème. Faites un gâteau comme dessus ; vuidez de même des œufs ; & au lieu de coulis , délayez les jaunes avec de la crème ainsi préparée. Prenez demi-septier de lait , chopine de crème ; faites bouillir avec de la coriandre , un peu de citron verd , un morceau de sucre , un peu de fleur d'orange. Faites ainsi bouillir cette crème , & la faites reduire à moitié. Pas-

tez-la au tamis ; délayez-y les jaunes d'œufs ; mettez-y une cuillerée à café de farine ; repassez le tout à l'étamine ; remplissez les coquilles ; faites cuire dans le coquetier au bain-marie , & servez comme les précédens sur le gâteau.

Œufs à la coque au coulis. Faites un gâteau comme dessus , accommodez vos œufs , comme on vient de dire ; séparez les jaunes d'avec les blancs & les délayez avec du coulis , sel & poivre , une cuillerée ; de jus passez-les à l'étamine ; remplissez-en les coquilles ; mettez ces œufs dans un coquetier. Faites-les cuire au bain-marie. Etant cuits , servez-les œufs sur le gâteau.

Œufs à la coque aux écrevisses. Faites un gâteau comme dessus ; arrangez vos œufs de la même manière. Mettez les jaunes à part & les délayez avec du coulis d'écrevisses ; passez le tout à l'étamine ; assaisonnez de bon goût. Mettez dans les coquilles , & faites cuire dans le coquetier au bain-marie ; & servez sur le gâteau , comme dessus.

Œufs à la crème. Prenez une chopine de crème douce avec un morceau de cannelle en bâton , deux ou trois zestes de citron , un morceau de sucre , selon la quantité qu'on en fera ; un quarteron d'amandes douces , douzaine d'amandes ameres. Pilez-les dans un mortier , en les arrosant de tems en tems d'un peu de lait. Délayez-les ensuite avec la crème & huit jaunes d'œufs frais. Passez le tout à l'étamine deux ou trois fois ; mettez dans un plat sur la cendre chaude ; couvrez-le d'un couvercle de tourtière , feu dessus , & servez de belle couleur.

Œufs à la duchesse. Mettez dans une casserole un quarteron de sucre , demi-septier d'eau , zestes de citron , un morceau de cannelle ; faites bouillir le tout jusqu'à ce que le sucre soit réduit en syrop. Retirez-les zestes de citron & la cannelle. Mettez-y de l'eau de fleur d'orange ; prenez douze ou quinze jaunes d'œufs ; passez-les au tamis avec une chopine de crème où vous les aurez délayés ; mettez ce mélange dans le syrop avec un peu de sel. Faites cuire les œufs en

les tournant sans cesse. Quand ils seront pris comme une crème, mettez du jus de citron & servez.

Œufs à la fleur d'orange. Mettez du sucre & de l'eau de fleur d'orange dans un plat ou un poëlon, avec de la crème simple, un peu de sel & d'écorce de citron confite & hachée; ajoutez-y huit ou dix jaunes d'œufs; remuez-les comme des œufs brouillés; faites cuire de même & servez chaudement.

Œufs à la grande-mere Prenez huit œufs, ôtez les blancs de quatre; passez-les à l'étamine avec du coulis, une cuillerée à ragoût de jus; assaisonnez de sel & poivre. Faites cuire au bain-marie comme une crème; étant cuits, retirez-les & les unifiez avec un couteau en petits quarrés, & mettez par-dessus du jus clair.

Œufs à la huguenotte ou au jus. Mettez du jus de mouton dans un plat. Cassez-y des œufs. Brouillez-les avec sel, poivre blanc, un peu de muscade rapée. Passez la pelle rouge par-dessus, & servez chaudement.

Œufs à la huguenotte. (*Autre maniere de faire les.*) Prenez des œufs frais. Pochez-les dans de l'eau bouillante, & mettez dans cette eau un peu de vinaigre. Etant cuits, dressez-les proprement dans un plat: ayez du jus de veau ou du jus naturel. Faites-le chauffer avec sel & poivre, & une ciboule entiere. Passez-le au tamis & le vuidez sur vos œufs que vous servirez chaudement pour entremets.

Œufs à la moëlle. Echaudez des amandes douces. Pilez-les, & les arrosez de tems en tems avec de la moëlle de bœuf. Mettez-y du citron confit haché, & de la fleur d'orange grillée & hachée, deux abricots confits au sec. Pilez le tout ensemble; mettez-y un peu de sel & d'essence. Prenez deux jaunes d'œufs; mettez les aussi dans un mortier avec un demi-septier de crème. Quand le tout sera bien mêlé, fouettez les douze blancs en neige, & les mettez avec tout le reste. Frottez une poutonnière de beurre; mettez dedans vos œufs, & faites

cuire au four. Etant cuits , renversez-les dans le plat où vous devez servir. Glacez avec du sucre & la pelle rouge , & servez pour entremets.

Œufs à la Monime. Cassez quinze œufs dans une casserole ; mettez-y une cuillerée de crème , persil , ciboules , sel & fines épices ; battez bien les œufs pour en faire des omelettes. Prenez de la viande cuite à la broche & refroidie , soit volaille ou gibier ; faites-en un hachis. Quand ce hachis est fait & assaisonné de bon goût , mettez-y quelques jaunes d'œufs ; battez ensuite des œufs , & en faites une omelette que vous étendrez sur un plat ; mettez-y par-dessus du hachis. Roulez cette omelette , & la coupez en trois en maniere de paupiettes. Arrosez le dessus avec du beurre ; panez les. Faites-en autant du hachis. Mettez le tout dans une tourtiere ; faites-leur prendre couleur , & les servez avec une sauce à la Monime dans le plat où vous devez servir.

Œufs à la paysanne Mettez dans un plat un demi-septier de crème double. Quand elle a bouilli , cassez-y des œufs ; assaisonnez de sel & gros poivre , à mesure qu'ils cuisent , passez la pelle rouge par-dessus. Prenez garde que les jaunes ne durcissent , & servez-les sur le champ.

Œufs à la Périgord. Coupez des truffes en petits dés & du jambon par tranches. Passez-les au beurre : mouillez d'un verre de vin de Champagne , deux cuillerées de coulis. Mettez y un bouquet de fines herbes , gros poivre. Dégraissez le ragoût , & le faites cuire à petit feu. Etant bien lié , faites frire sept œufs dans du sain-doux frais , sans les faire durcir. Egouttez-les. Piquez-les par-dessous avec la pointe d'un couteau. Faites-en sortir les jaunes & les remplissez du ragoût. Dressez-les dans un plat , couvrez-les d'un autre plat , & les faites chauffer ainsi sur de la cendre chaude ; & au moment de les servir , jetez par-dessus une sauce au vin de Champagne.

Œufs à la Philisbourg. Si c'est en maigre , prenez de la farce maigre de poisson cuit , que vous mettrez dans le plat où vous devez servir. Cassez-y des œufs

souppoudrez-les de parmesan rapé. Pendant qu'ils cuisent, glacez le parmesan avec la pelle rouge, & ne laissez pas durcir les œufs.

Si c'est en gras, prenez une farce grasse de viande cuite, & procédez de même pour le surplus.

Œufs à la Portugaise. Faites fondre du sucre avec de l'eau de fleurs d'oranges, deux jus de citron & un peu de sel. Mettez sur le feu avec des jaunes d'œufs, & remuez avec une cuillère. Quand ces œufs quitteront le plat, ils sont cuits. Etant cuits, dressez-les sur un plat en pyramide; garnissez d'écorce de citron & de massépain.

On les peut servir chauds & froids, & les glacer avec la pelle rouge. On peut encore les mêler dans un mortier avec de la gelée de groseilles, ou du jus de poirée cuit au sucre; les passer dans une toile de crin, & les servir à sec.

Œufs (Autres) à la Portugaise. Mettez du sucre dans une casserole, selon la quantité d'œufs que vous voudrez faire, avec une goutte d'eau, un peu de cannelle; faites cuire un peu le sucre. Prenez quinze jaunes d'œufs; délayez-les dans une autre casserole, avec un poisson de lait; passez-les au tamis; mettez dans votre sucre, quand il sera cuit, deux zestes de citron verd. Remuez le sucre avec une cuillère; mettez vos œufs dans ce syrop. Faites prendre comme une crème. Retirez, mettez-y un peu de sel, & remuez jusqu'à ce qu'ils soient froids; mettez-y un jus de citron. Dressez-les proprement, & servez froids pour entremets, en ôtant la cannelle.

Œufs à la régence. Coupez en petits dés un morceau de petit lard. Au défaut de petit lard, faites suer du jambon avec de l'oignon; coupez en dés des champignons. Mouillez d'une cuillerée de bon jus; faites cuire & liez cette sauce avec une essence de jambon. Cassez huit œufs frais dans un plat où vous aurez mis du lard fondu. Mettez le plat sur un feu modéré. Faites chauffer d'autre lard fondu bien chaud. Jetez-le sur ces œufs, à diverses fois, jusqu'à ce qu'ils soient cuits dessus comme dessous.

Egouttez ensuite tout ce lard. Effuyez le plat, & servez sur ces œufs votre sauce avec un filet de vinaigre ; servez chaud pour entremets.

Œufs à la sauce-robert. Coupez deux ou trois gros oignons en dés ; passez-les au beurre. Mettez-y une pincée de farine, & mouillez de jus, un verre de vin de Champagne, & faites cuire à petit feu : faites durcir d'autre côté une douzaine d'œufs & les coupez en quatre, comme pour des œufs à la tripe. Faites leur faire quelques bouillons dans la sauce ; assaisonnez de bon goût. Etant prêt de servir, ajoutez de la moutarde fine à votre sauce.

Œufs à la Sicilienne. Pochez des œufs frais, à l'eau bouillante, un peu plus fermes que pour les manger au jus. Parez-les tout autour, & les mettez à l'eau fraîche ; coupez les ensuite en long, une moitié plus profonde que l'autre ; ôtez les jaunes ; lavez les blancs. Remplissez d'une crème aux pistaches cuites les blancs les plus profonds, & recouvrez-les de l'autre moitié collée avec de l'œuf battu. Arrangez-les ensuite dans le plat où vous devez les servir, le petit côté dessous & les tenez chaudement. Faites un syrop avec du vin de Champagne, sucre & cannelle. Versez-le sur les œufs ; jetez par dessus de la nompaille, & servez pour entremets.

Quand ces œufs sont pleins de la crème susdite, on peut les mettre aussi chacun sur une tranche de biscuit ; faire cuire du sucre au caramel ; & avec une fourchette qu'on trempe dans ce caramel, faire sur ces œufs des filets de caramel en la secouant dessus ; saupoudrez ensuite ces œufs de nompaille & les servez à sec pour entremets.

Œufs à la Suisse. On les fait comme les œufs au miroir ; & les ayant poudrés de hachis de brochet & de fromage rapé, on les pare & on leur fait prendre couleur, soit au four, soit sous un couvercle de tourtière, & on les sert pour entremets.

Œufs à la tripe. Ayez des œufs durs ; coupez-les par rouelles ; mettez les jaunes à part. Passez-les avec beurre fin & oignons coupés par rouelles. Faites

frir le tout. Prenez les jaunes bien délayez-les avec un peu de vin ; jetez-les avec les œufs ; faites-leur faire quelques bouillons ; assaisonnez de bon goût & servez chaud. Au lieu d'oignon & de vin , on peut y mettre du persil & de la crème fraîche ; cela dépend du goût.

Œufs à l'eau de roses. Délayez des jaunes d'œufs avec de l'eau de roses , écorce de citron , macarons & un peu de sel ; faites-les cuire à petit feu dans une tourtière avec beurre affiné. Etant cuits , glacez-les avec du sucre & eau de roses ou de fleurs d'oranges , & servez chaudement.

Œufs à l'estragon. Faites blanchir de l'estragon & le hachez très-fin. Cassez des œufs dans une casserole ; mettez-y l'estragon haché avec sel & poivre. Battez les œufs ; mettez-y un peu de crème , & faites trois petites omelettes , que vous roulerez ; dressez-les dans le plat où vous devez servir. S'il n'y a point de coulis maigre , on fait un petit roux de farine , avec du beurre. Mouillez de bouillon & un verre de vin. On dégraisse la sauce & on fait cuire à petit feu. Quand la sauce est cuite & assaisonnée de bon goût , passez-la au tamis , & la servez avec les œufs pour entremets.

Œufs à l'huile au verd. Pochez des œufs à l'huile , les uns après les autres. Etant frits , dressez-les. Ayez une sauce verte au persil ; servez-la dessus. On les poche aussi dans une eau verte faite exprès , & on les sert une sauce blanche à la crème dessous.

Œufs à l'Italienne. Faites un syrop avec sucre & eau. Etant plus qu'à demi-frits , prenez des jaunes d'œufs dans une cuillère , les uns après les autres ; jetez-les dans ce syrop pour les cuire : on en fait ainsi tant qu'on veut , en tenant le syrop bien chaud. On les dresse dans un plat , & on les sert garnis de tranches de citron confit , couvert de pistaches , fleurs d'oranges passées dans le reste du syrop avec un jus de citron par-dessus.

Œufs à l'orange. Fouettez des œufs selon le plat
que

que vous voulez faire ; pressez - y un jus d'orange ; mettez - y un peu de sel. Prenez une casserole , & , si c'est un jour maigre , servez - vous de beurre , ou en gras , de jus. Versez y vos œufs , & remuez toujours , comme si c'étoit une crème , de peur qu'ils ne s'attachent ; dressez - les sur les plat où vous devez servir , & garnissez d'œufs frits.

Œufs au basilic. Faites durcir une douzaine d'œufs ; fendez - les en deux ; ôtez en les jaunes. Pilez - les avec du persil , ciboules , champignons , pointe d'ail & un peu de basilic , le tout haché , de la mie de pain desséchée & trempée dans la crème , un bon morceau de beurre , sel & poivre ; liez avec six jaunes d'œufs cruds. Mettez de cette farce au fond du plat où vous devez servir ; remplissez - en tous les blans d'œufs cuits ; arrangez - les sur la farce. Panez par - dessus avec de la mie de pain ; mettez au four , ou sous un couvercle de tourtière ; donnez - leur une belle couleur. Egouttez leur beurre , essuyez bien le bord du plat & servez. Cet apprêt est susceptible des noms de tous les ingrédiens qui entrent dans l'assaisonnement de ces œufs.

Œufs au blanc de perdrix. Prenez une perdrix qui ait du fumet. Videz - la & la bardez. Faites cuire à la broche & la pilez ensuite. Mettez dans une casserole du coulis clair de veau & jambon , & autant de jus de veau , c'est - à - dire , en tout une cuillerée à pot , sel & poivre & muscade. Faites chauffer un peu ; délayez - y la perdrix pilée , six jaunes d'œufs frais. Passez le tout à l'étamine. Mettez un plat sur des cendres chaudes. Videz - les œufs dedans. Couvrez - les d'un couvercle , feu dessus & dessous ; & lorsqu'ils seront pris , servez.

Œufs au blanc de poularde ; s'accoutument comme ceux ci - dessus , & le blanc de poularde s'accoutume de même. On se sert du même procédé pour ceux aux blancs de faisan.

Œufs au céleri. Prenez trois ou quatre pieds de céleri. Faites - les cuire à demi dans une eau blanche. Retirez ; égouttez & les coupez par morceaux. Met-

tez dans une casserole avec un peu de coulis clair de poisson, & faites mitonner une demi-heure. Liez avec un coulis d'écrevisses & gros comme une noix de beurre. Remuez, assaisonnez de bon goût; ajoutez un filet de vinaigre, dressez & mettez dessus des œufs pochés. Au lieu de ces œufs, on peut y mettre des œufs durs coupés en deux.

On peut aussi servir des œufs durs ainsi coupés, avec un ragoût de chicorée ou de laitues.

Œufs au citron. Prenez un citron verd. Rapez ou hachez de son écorce de la grosseur d'une pistache; mêlez-le avec dix œufs; pressez y la moitié d'un jus de citron, sel & poivre, du beurre, une cuillerée de bouillon. Faites cuire en les fouettant; ils se brouilleront mieux qu'avec une cuiller, & servez.

Œufs au foie Otez l'amer de tel foie que vous voudrez choisir, soit de volaille ou de gibier; lavez-les & les hachez; passez les sur le feu avec du beurre, persil, ciboules & champignons, pointe d'ail, le tout haché très-fin. Quand les foies sont passés & refroidis, cassez-y une douzaine d'œufs. Assaisonnez de sel & fines épices, une cuillerée de crème. Mêlez bien le tout. Mettez un quarteron de bon beurre dans une poêle; faites du tout une omelette, & servez chaudement,

Œufs au fromage fondu. Mettez sur un feu modéré un plat où il y aura une demi-livre de fromage de Gruyere rapé, un demi-verre de vin de Champagne, persil, ciboules, gros poivre, un peu de muscade, du bon beurre; remuez le tout ensemble sur le feu. Quand votre fromage sera bien fondu, mettez-y trois œufs; les œufs étant cuits, faites un cordon de mouillettes de mie de pain; passez au beurre, & servez pour entremets.

Œufs au jus à la crème. Prenez moitié coulis clair de veau & de jambon, & moitié jus de veau, avec un peu de sel, poivre & muscade. Délayez-y six jaunes d'œufs, & passez le tout à l'étamine. Mettez un plat sur des cendres chaudes, & y passez vos œufs. Couvrez d'un couvercle de tourtière;

feu dessus. Regardez, de tems en tems, pour voir s'ils prennent; & lorsqu'ils seront pris, servez chaudement pour entremets.

Œufs au jus brouillé. Prenez trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & jambon; ajoûtez-y huit jaunes d'œufs, un peu de sel & poivre; délayez-bien le tout ensemble; & le faites cuire sur un fourneau, remuant toujours comme une crème; mettez-y un peu de muscade; dressez les; servez de bon goût & chaudement pour entremets.

Œufs au jus d'oseille. Pochez des œufs dans de l'eau bouillante; pilez ensuite de l'oseille; mettez-en le jus dans un plat avec du beurre, deux ou trois œufs crus, sel & muscade; mettez cette sauce sur vos œufs en les servant.

Œufs au lait. Prenez une cuillerée de farine, & la mettez dans une casserole avec un peu de sel; délayez-la avec un peu de lait; cassez-y huit œufs entiers; mettez-y du sucre en quantité nécessaire; mêlez bien le tout, & y mettez une pinte de lait avec un peu d'eau de fleurs d'oranges; mettez dessus un fourneau, une casserole pleine d'eau. Prenez le plat où vous voulez servir les œufs; faites y fondre la grosseur d'une noix de beurre, mettez le plat sur la casserole, de sorte qu'il touche l'eau; versez-y vos œufs au lait; faites rougir une pelle; passez-la dessus, & la remettez au feu pour la repasser sur les œufs, jusqu'à ce qu'ils soient par-tout de belle couleur; étant cuits, mettez un peu de sucre par - dessus, & glacez encore avec la pelle rouge; étant bien glacés, servez chaudement.

Œuf au lard, à la Coigny Prenez huit œufs frais, & les pochez un à un dans du sain-doux bien chaud; faites-les cuire de belle couleur; faites autant de petits croûtons de la grandeur d'un écu; prenez du petit lard que vous couperez en dés; faites frire ces croûtons, & le petit lard; arrangez les croûtons dans le plat où vous voulez servir; mettez les œufs sur les croûtons, & le petit lard sur le

tout ; servez avec une essence , ou un filet de vinaigre pour entremets.

Œufs au miroir. Remplissez de crème le fond d'un plat ou d'une assiette ; faites-la cuire avec du beurre , couverte d'un couvercle de tourtière , feu dessus. Quand cette crème s'affermira , ôtez le feu de dessus ; faites dix ou douze places dans cette crème , & y mettez autant de jaunes d'œufs artificiels. Faites ensuite une sauce avec beurre & fines herbes bien menues , sel & poivre , muscade , un filet de vinaigre. Quand vous serez prêt à servir , versez cette sauce sur vos œufs tout chauds.

Œufs au pain. Mettez tremper de la mie de pain dans du lait , pendant deux ou trois heures ; passez-la dans une étamine , ou passoire bien fine ; mettez-y un peu de sel & de sucre , écorce de citron confite , hachée menue ; de l'eau de fleurs d'oranges ; frottez un plat de beurre qui soit un peu chaud ; mettez les œufs dedans ; faites-les cuire & leur donnez belle couleur avec la pelle rouge ; servez chaudement pour entremets.

Œufs au Parmesan. Mettez ce que vous voudrez d'œufs dans une casserole avec du Parmesan , un peu de poivre sans sel ; battez-les avec un fouet comme une omelette ; faites-en cinq ou six petites omelettes ; à mesure qu'elles sont faites , étendez-les sur quelque chose , & les saupoudrez de Parmesan rapé ; roulez-les , & les arrangez sur le plat où vous devez servir. Jetez encore par-dessus du Parmesan ; essuyez le plat & le mettez au four , ou sous un couvercle de tourtière , feu dessus ; un quart d'heure suffit pour cuire & glacer le Parmesan.

Œufs au pere Douillet. Cassez dans une casserole huit œufs frais ; mêlez-les avec une cuillerée de coulis , une de réduction , autant de jus de veau , sel & poivre ; passez ces œufs dans une étamine ; mettez-les dans un plat , sur un feu modéré ; passez par-dessus la pelle rouge , à mesure qu'ils cuisent ; servez-les tremblans.

Œufs au sang. Mettez tout chaud le sang de dix pigeons dans une casserole, avec un jus de citron; de peur qu'il ne se congele, passez-le au tamis; mettez dedans douze œufs, les blancs fouettés à part, sel, poivre, une cuillerée de crème, de petits morceaux de beurre; battez bien le tout; mettez un quarteron de bon beurre dans une poêle; faites une omelette; que vous servirez roulée dans le plat où vous devez servir.

Œufs au soleil. Faites frire huit œufs au sain-doux; & faites ensuite une pâte à beignets, où vous mettrez du petit lard coupé en dés, à demi-pâssé au feu; trempez les œufs frits dans cette pâte; prenez du lard avec les œufs; faites-les frire l'un & l'autre de belle couleur, & servez-les garnis de persil frit pour entremets.

Œufs aux amandes. Prenez des biscuits d'amandes, deux macarons, un peu de citron confit; pilez le tout ensemble; arrosez avec un peu d'eau de fleurs d'oranges; mettez-y un morceau de sucre; quand tout est pilé, mettez-y un peu de farine, quatre œufs frais, une chopine de crème. Passez le tout à l'étamine & le faites cuire au bain-marie.

Œufs aux champignons. Pochez huit œufs frais à l'eau; prenez des champignons ce qu'il en faut pour un ragoût; lavez-les & les coupez en dés; faites cuire à l'eau, avec un bouquet & beurre frais; manié de farine & de sel; étant cuits, & la sauce reduite, liez de quatre jaunes d'œufs, avec de la crème; mettez-y un jus de citron, & servez autour des œufs.

On en cuit de même aux mousserons & morilles.

Œufs aux concombres pochés. Pelez des concombres; partagez-les en deux; ôtez les semences; coupez en tranches. Faites mariner, avec tranches d'oignons, sel & poivre, & vinaigre; pressez-les dans un linge; passez-les au beurre & les faites roussir un peu; mouillez de bouillon de poisson, & fai-

tes mitonner une demi-heure , dégraissez ensuite ; liez d'un coulis de poisson ou d'écrevisses ; pochez dix œufs frais ; dressez-les , & jetez par dessus votre ragoût & servez.

Œufs aux écrevisses. Faites un ragoût de queues d'écrevisses ; avec des truffes & champignons ; quelques culs d'artichauts , coupés par morceaux , passez-les au beurre , & mouillez d'un peu de bouillon de poisson ; assaisonnez de poivre , de sel , & bouquet de fines herbes ; laissez mitonner un bon quart d'heure ; étant cuits , dégraissez & liez d'un coulis d'écrevisses ; pochez des œufs frais à l'eau bouillante , & les parez bien ; dressez-les dans un plat , & servez par-dessus le ragoût.

Œufs aux écrevisses en gras Prenez moitié jus de veau , & moitié coulis clair de veau & jambon , selon la quantité d'œufs que vous voudrez faire. Partagez en deux parts ce jus & coulis ; assaisonnez de sel & poivre , & muscade Mettez l'autre moitié avec du coulis d'écrevisses ; délayez-y huit ou dix jaunes d'œufs frais ; & passez le tout à l'étamine , & le reste du coulis , s'il peut tenir ; mettez un plat sur des cendres chaudes ; vuidez les œufs dedans ; couvrez-les d'un couvercle de tourtière , feu dessus comme dessous ; regardez s'ils sont pris , & servez chaud pour entremets.

Œufs aux écrevisses en maigre. Prenez une petite cuillerée de bouillon de poisson avec une petite croûte de pain , champignons , un peu de persil , une ciboule entière ; faites mitonner le tout ensemble. Retirez-le de dessus le feu ; mettez-y du coulis d'écrevisses selon la grandeur du plat. Mettez six ou huit jaunes d'œufs ; délayez-les & les passez deux ou trois fois à l'étamine. Mettez le tout dans un plat sur de la cendre chaude , couvrez comme dessus. Quand ils seront pris , servez chaudement pour entremets.

Œufs aux filets. Faites un syrop de sucre avec du vin blanc. Etant plus d'amoitié fait , battez-y vos œufs avec une écumoire plate , afin que les filets se

forment bien. Faites-les sécher devant le feu , & les servez avec de l'eau de fleurs d'orange.

Œufs aux laitues. Prenez des laitues pommées & les faites blanchir. Panez-les ; coupez-les par tranches. Passez-les avec un peu de beurre frais , sel & poivre , bouquet de fines herbes. Laissez mitonner à petit feu une bonne demi-heure. Dégraissez ce ragoût & le liez d'un coulis d'écrevisses ou de poisson. Ayez des œufs frais pochés au beurre roux. Posez-les tout autour. Dressez votre ragoût dans un plat ; assaisonnez de bon goût ; arrangez vos œufs pochés par-dessus , & servez chaudement pour entrée & entremets.

Œufs aux pistaches. Prenez chopine de lait , demi-septier de crème , une cuillerée de farine , de riz délayé avec une goutte de lait , quatre jaunes d'œufs frais. Versez le lait & la crème dans la casserole , mettez du sucre à proportion , un peu de cannelle , deux zestes de citron , un peu de sel. Faites cuire sur un fourneau comme une crème. Prenez un quarteron de pistaches ; pilez-les dans un mortier , avec une écorce de citron verd confite. Les œufs étant cuits , mêlez-y les pistaches ; versez le tout dans un plat ; mêlez bien le tout , en remuant toujours sur le feu , jusqu'à ce qu'ils s'attachent ; lorsque le gratin est formé , retirez. Saupoudrez de sucre & leur donnez couleur avec la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

Œufs, (Autre manière d') aux pointes d'asperges. Faites une sauce blanche avec du beurre , farine , sel & poivre , vinaigre. Faites lier la sauce ; passez une douzaine d'œufs à l'étamine , à sec. Mettez-les dans la sauce blanche , & les brouillez ; achevez comme ceux aux pointes d'asperges.

Œufs aux truffes. Pilez des truffes vertes ; coupez-les par tranches ; passez-les au beurre ; mouillez-les d'un peu de bon bouillon de poisson ; faites mitonner un bon quart d'heure à petit feu. Dégraissez ensuite & liez d'un coulis de poisson. Vos œufs étant pochés au beurre roux , parez-les proprement tout autour ,

& les dressez dans un plat. Jettez par-dessus votre ragoût assaisonné de bon goût, & servez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre : on fait de même des œufs pochés, avec un ragoût de champignons ou de mousserons, ou de morilles; cela varie d'autant les différens apprêts qu'on fait aux œufs.

Œufs brouillés à la chicorée. Faites blanchir de la chicorée; égouttez-la & la coupez en quatre. Passez-la au beurre avec oignons coupés en petits dés. Mouillez-la d'un mitonnage. Assaisonnez de bon goût; laissez cuire & réduire la sauce. Prenez dix œufs; cassez-les dans une casserole; assaisonnez; mettez-y ensuite la chicorée avec du beurre; brouillez le tout sur le feu, & servez garnis de mie de pain frite.

Œufs brouillés au coulis. Prenez douze œufs; ôtez les blancs de quatre. Mettez-les avec du coulis, sel & poivre. Ne les mouillez point trop, de peur qu'ils ne tournent. Passez les œufs avec le coulis à l'étamine. Quand vous serez prêt à servir, tournez les sur le feu. Quand ils seront cuits, garnissez-les autour de mie de pain frite comme les épinars.

Œufs brouillés au jus. Prenez du jus avec trois ou quatre cuillerées de coulis de veau & jambon; ajoutez-y huit jaunes d'œufs, sel & poivre. Brouillez bien le tout. Faites cuire comme une crème, en remuant toujours; étant cuits, mettez-y un peu de muscade, & servez pour entremets.

Œufs brouillés aux pointes d'asperges. Cassez une douzaine d'œufs; ôtez les blancs de quatre; assaisonnez de sel & poivre, un peu de coulis. Passez-les à l'étamine, faites-les bouillir sur le feu. Ayez des pointes d'asperges blanchies & cuites dans du bouillon. Mettez-les avec les œufs; sur la fin de la cuisson, mêlez le tout; & servez garnis de mie de pain frite.

Œufs au verd-galand. Pilez des pistaches avec des morceaux d'écorce de citron confit. Faites cuire du sucre avec un jus de citron. Quand ce syrop sera à moitié fait, mettez-y les pistaches avec des jaunes

d'œuf frais ; remuez le tout , jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon , & servez avec fleurs d'oranges.

Œufs au verjus. Délayez des œufs avec du verjus de grain ; assaisonnez de sel & muscade. Faites-les cuire avec un peu de beurre. Servez chaudement comme une crème.

Œufs en crêpine. Prenez du jambon cuit, des ris de veau , fois gras , champignons , truffes coupés en dés , & les passez au lard fondu. Mouillez de jus , & faites mitonner une demi-heure. Liez d'un coulis de veau & jambon ; assaisonnez de bon goût ; laissez refroidir.

Prenez dix jaunes d'œufs frais ; fouettez à part les blancs en neige. Délayez les jaunes avec un peu de coulis clair, ou un peu de crème. Passez-les au tamis, & les mettez dans le ragoût , & ensuite les blancs fouettés. Mêlez le tout ; mettez une crêpine au fond d'une casserole ; étendez dessus votre ragoût. Renversez par-dessus les bords de la crêpine ; faites cuire au four & servez chaud.

On peut, au lieu de la servir à sec , jeter par-dessus une essence de jambon ou un ragoût de truffes vertes.

Œufs en crêpine. (Autre maniere d'apprêter des) Pilez une douzaine d'œufs durs , & à part un blanc de poularde rôtie , un peu de lard blanchi , moëlle de bœuf & mie de pain trempée dans la crème , deux jaunes d'œufs cuits. Pilez le tout ensemble avec sel , poivre & muscade. Coupez des morceaux de crêpine en quarré , comme la main , & les mettez tremper à l'eau tiède. Essuyez-les ensuite , & mettez sur chaque morceau un lit de la farce ci-dessus.

Œufs en filets Prenez deux champignons & deux oignons ; coupez-les en filets. Passez les au beurre. Mettez-y une pincée de farine - mouillez d'un verre de vin de Champagne , bouillon & coulis : faites cuire à petit feu.

Prenez ensuite une douzaine d'œufs durcis - séparez les blancs des jaunes ; laissez les jaunes entiers ; coupez les blancs en filets. Mettez-les faire quelques bouillons avec le ragoût ; assaisonnez de sel & gros

poivre. Etant prêt à servir, mettez les jaunes entiers dans le ragoût, pour les faire chauffer, & servez à courte sauce.

Œufs en panade. Prenez des mies de pain ; arrondissez-les de la grandeur d'un liard. Faites-en une trentaine ; passez-les sur le feu avec beurre frais. Mettez dans une casserole quinze œufs, avec ces croûtons, persil, ciboules, deux cuillerées de bonne crème, des petits morceaux de beurre, sel & gros poivre. Battez vos œufs. Faites-en une omelette avec de bon beurre. Quand elle est cuite, roulez-la dans le plat, & servez pour entremets.

Œufs en peau d'Espagne : c'est la même chose que les œufs au blanc de perdrix. (Voyez cet article.)

Œufs en rocher. Faites un syrop de sucre & de vin blanc. Mettez-y des jaunes d'œufs, à proportion du syrop. Laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils quittent le poëlon. Etant cuits, mettez-y un peu d'eau de fleurs d'oranges, avec un jus de citron. Passez-les à l'étamine sur un plat, & les servez en rocher avec des morceaux d'écorce de citron confis.

Œufs en salade. Prenez sept ou huit œufs durs, avec de la chicorée bien blanche, des laitues hachées ; découpez un œuf dur entier & le mettez au milieu ; coupez les autres par moitié, & rangez symétriquement ; mettez toutes sortes de fournitures, avec sel & gros poivre, huile & vinaigre.

On fait aussi des salades aux œufs, avec anchois, capres, fenouil, laitues, betteraves, pourpier & cerfeuil ; le tout chacun en particulier, & assaisonné comme il convient.

Œufs en surtout. Prenez quatre œufs ; séparez les blancs ; hachez une pincée de capres, deux anchois, persil & ciboules ; mêlez-les avec les jaunes d'œufs ; étendez ensuite du beurre dans le plat où vous devez servir ; cassez dessus six œufs ; fouettez les quatre blancs que vous avez mis à part ; mettez-y les quatre jaunes avec leur assaisonnement ; fouettez bien le tout ensemble ; mettez-y du sel, poivre & muscade ; mettez un œuf sur ceux qui

sont dans le plat ; faites cuire feu dessus & dessous ; mais il ne faut pas les faire durcir ; un moment suffit pour leur cuisson.

Œufs en tymbales. Prenez huit œufs ; ôtez les blancs de quatre ; passez le reste à l'écrumoire avec un peu de jus & de coulis ; assaisonnez de sel & poivre ; beurrez les tymbales ; mettez - y des œufs jusqu'à moitié des tymbales ; mettez ces tymbales dans une casserole , dans l'eau chaude , jusqu'à moitié des tymbales ; faites cuire au bain - marie ; étant cuits , retirez-les sans les rompre ; dressez-les & servez-les avec un peu de jus dessous.

Œufs en toutes saisons. Ayez des ris de veau blanchis , frits en gras , truffes vertes , crêtes à moitié cuites , petits champignons , demi-quarteron des plus belles pistaches ; passez le tout au lard fondu ; mouillez de jus de veau , & laissez mitonner une petite heure ; liez d'une essence de jambon , comme pour faire de petits œufs ; faites durcir une douzaine d'œufs frais ; ôtez en les jaunes ; pilez-les au mortier , avec sel , poivre , muscade , blanc de ciboules hachées , un peu de lait & crème douce , & mie de pain bien blanche ; formez vos petits œufs , en les roulant dans la main , de différente grosseur ; faites-les cuire dans un bon assaisonnement , ou seulement à l'eau bouillante ; faites - les égoutter dans une passoire , ou sur un tamis ; rangez les dans un plat , & servez le ragoût par dessus.

Œufs farcis frits. Les œufs farcis peuvent aussi se servir frits , & garnis de persil frit.

Œufs farcis. Prenez & faites blanchir deux ou trois cœurs de laitues , avec oseille , persil , cerfeuil , & un champignon ; hachez le tout menu avec des jaunes d'œufs durs & du sel ; passez le tout avec beurre frais , & le faites cuire ; mettez-y ensuite de la crème simple ; dressez cette farce dans un plat & servez chaudement.

Œufs frits à la sauce-robert. Prenez une friture à l'huile ; pochez-y des œufs un à un , sur un four-

neau ; servez dessous une sauce - robert , que vous ferez comme ci-après ; prenez dix oignons ; coupés en dés ; passez au beurre ; à moitié de la cuisson , mettez une pincée de farine ; faites-la roussir en tournant toujours ; mouillez de bouillon & d'un verre de vin blanc. Si vous avez de la sauce à l'étuvée , vous en mettrez un peu ; faites cuire cette sauce ; étant cuite & prête à servir , mettez-y de la moutarde & servez sous les œufs.

Œufs pochés à la sauce aux anchois. Pochez-les dans l'eau bouillante ; tirez ensuite & dressez dans un plat ; faites fondre du beurre frais dans une casserole , avec des anchois & de la farine frite , jus de citron , un peu de sel ; passez le tout à l'étamine ; servez cette sauce sur les œufs.

Œufs. (Petits) Prenez un demi-septier de bon lait ; faites-le chauffer prêt à bouillir , avec un peu de vin & de sucre en poudre , & de l'eau de fleurs d'oranges. Cassez une demi-douzaine d'œufs frais ; ôtez la moitié des blancs , & délayez ces blancs avec partie du lait tout chaud ; passez le tout à l'étamine ; puis versez-le dans un plat que vous mettez sur le feu ; faites cuire doucement , & donnez couleur avec la pelle rouge ; délayez ensuite les jaunes d'œufs sans blanc , avec le reste du lait , & un peu de farine pour faire le gratin ; remettez le plat sur le feu pour le faire chauffer de manière que ces œufs deviennent comme une crème ; jetez-y les jaunes , & saupoudrez de sucre , avec de l'eau de fleurs d'oranges , en servant.

Œufs (Tourte d') Faites durcir une douzaine d'œufs ; pelez-les , & les mettez à l'eau fraîche ; essuyez-les ensuite entre deux linges ; fendez-les en deux ; ôtez les jaunes ; hachez les blancs avec du persil ; foncez une tourtière d'une abaisse de feuilletage ; mettez dessus du beurre frais ; arrangez-y les jaunes avec écorce de citron verd confite par morceaux dans les vuides ; mettez par-dessus les blancs ; d'œufs hachez avec un peu de sel , & du

sucre en poudre sur le tout , avec encore du beurre frais ; couvrez la tourte ; finissez & faites cuire à l'ordinaire.

OBSERVATION MEDICINALE.

Les œufs dont la substance est fluide , comme dans ceux que l'on sert à la coque , sont un aliment nourrissant , sain , fortifiant , & qui convient à presque tous les hommes , & en tout tems , excepté durant les fièvres aiguës. Le blanc de l'œuf , est de toutes les substances que nous mangeons , celle qui s'affimile le plus facilement & le plus promptement aux sucs nutritifs , parce qu'elle approche beaucoup de la lymphe qui sert à l'accroissement & à la réparation de notre corps. Le jaune de l'œuf est une substance , particulière , qui en même tems qu'elle est fort-propre à nourrir , atténue , dissout les corps gras , favorise leur mélange avec les sucs digestifs , aqueuse , & contribue beaucoup à la digestion ; aussi est-ce avec raison & succès qu'on donne les œufs frais cuits à la mouillette , ou à la coque , aux enfans , aux personnes délicates , à celles dont l'estomac est foible , & comme première nourriture aux convalescens & même aux malades qui n'ont pas de fièvre. On ne doit pas juger aussi favorablement des œufs durcis par le feu. En général , ils sont bons & nourrissans pour la plupart des hommes , pour les gens d'un fort tempérament , dont l'estomac est bon & les sucs digestifs actifs ; pour ceux qui prennent de l'exercice à dessein , ou par état ; mais les personnes délicates , dont l'estomac est foible & froid , qui ont souvent des indigestions , des pesanteurs d'estomac , des migraines , des dévoiemens ; celles qui mènent une vie sédentaire , appliquée , feront prudemment de s'en abstenir , de quelque façon qu'ils soient préparés.

OIE. Voyez *Oison*.

OIGNON : plante bulbeuse très-connue , & d'un grand usage en cuisine ; on en distingue de deux sortes , le rouge & le blanc ; tous deux s'emploient aux mêmes usages. On prétend que les blancs ont moins de goût que les autres.

Oignons , (Potage d') en gras. Mettez dans une marmite deux ou trois tranches de bœuf un peu épaisses ; faites cuire sur un fourneau ; étant attachées , mouillez-les d'un bouillon de mitonnage ; retirez-les ensuite ; liez-les en paquets ; remettez les dans la même marmite , avec champignons entiers , deux navets , un paquet de carottes & navets , un bouquet ; faite cuire le tout ensemble.

Pelez de petits oignons blancs d'égale grosseur ; faites les blanchir à l'eau bouillante ; faites les cuire ensuite à part , dans une petite marmite , avec du bouillon de mitonnage ; ajoutez-y une tranche de jambon , avec du bouillon de mitonnage , & un bouquet où il y ait un peu de basilic.

Quand ils sont cuits , mitonnez des croûtes , avec du bouillon de la grande marmite , & les arrosez du bouillon d'oignons ; faites ensuite un cordon d'oignons au tour du plat , & servez chaudement.

Oignons (Potage d') en maigre , au blanc. Pelez deux ou trois douzaine d'oignons , d'une grosseur moyenne ; faites les blanchir à l'eau bouillante ; tirez-les ensuite , & les mettez cuire dans une marmite , avec du bouillon de santé. (Voyez *Bouillon.*) Faites un coulis blanc , avec deux onces d'amandes douces , pelées & pilées dans un mortier , en les arrosant d'un peu de lait ; ajoutez y trois ou quatre jaunes d'œufs durs , un peu de mie de pain trempée dans du bouillon ; le tout bien pilé & passé à l'étamine , avec quelques cuillerées de bouillon de santé ; conservez ce coulis chaud.

Mitonnez des croûtes du bouillon où ont cuit les oignons ; garnissez le plat d'un cordon d'oignons ; mettez un petit pain dans le milieu ; jetez le coulis blanc par-dessus , & servez chaudement.

Oignons (Potage d') en maigre , au roux. Pelez quelques douzaines d'oignons d'égale grosseur ; farinez les & les faites frire dans du beurre affiné. Quand ils sont frits & bien colorés , empotez-les & les mouillez de bouillon de poisson.

Mitonnez des croûtes du même bouillon ; mettez un petit pain au milieu ; garnissez d'un cordon d'oignons , & jetez sur le tout le bouillon d'oignons.

Oignons (Potage d') en maigre , par tranches. Coupez par tranches une douzaine d'oignons ; passez les au beurre roux ; poudrez-les d'un peu de farine ; mouillez d'une purée claire , ou simplement d'eau ; assaisonnez de sel & poivre ; faites bouillir une bonne demi-heure , & ajoutez une pointe de vinaigre ; mitonnez des croûtes du même bouillon , & jetez ensuite le bouillon & les oignons par-dessus.

Oignons. (Potage de santé aux) Prenez ou chapon , ou poularde , ou poulet , ou même un jarret de veau ; lavez-les à l'eau tiède , & mettez à l'eau froide ; ensuite essuyez - bien ; pliez - les dans une barde de lard ; ficeliez & mettez cuire dans une marmite , avec de bon bouillon.

Pelez des oignons blancs , ce qu'il en faudra , pour faire le cordon du potage ; faites les blanchir & les retirez ensuite ; & faites cuire dans une marmite à part , avec de bon bouillon. Mitonnez des croûtes de bon bouillon ; tirez votre chapon ; ôtez la barde ; dressez-le sur le potage ; garnissez d'oignons ; passez du bouillon dans un tamis ; jetez sur le potage avec un jus de veau.

Oignons. (Ragoût d') Faites cuire des oignons sous la cendre chaude. Pelez-les. Mettez-les dans une casserole , & les mouillez d'un coulis clair de veau & de jambon. Quand ils ont mitonné quelque tems , liez ce ragoût d'un peu de coulis un peu plus nourri. On peut , en servant , y mettre un peu de moutarde , sur-tout lorsqu'on sert ce ragoût pour toutes sortes d'entrées aux oignons.

Oignons. (Sauce aux) Prenez du jus de veau , & le mettez dans une casserole , avec deux oignons coupés en tranches , sel & poivre. Laissez mitonner à petit feu. Passez ensuite cette sauce à l'éta-

mine ; mettez-la dans une sauciere , & servez chaudement.

OBSERVATION MÉDECINALE

L'oignon est un assaisonnement sain , stomachique , un peu nourrissant , très-apéritif , sudorifique , propre à corriger certains vices des humeurs , & surtout les vices dartreux , scorbutiques & icropheux ; mais les personnes qui sont très-sensibles , n'en peuvent pas manger beaucoup ; & celles qui ont l'estomac foible , ne doivent prendre que le suc.

OISON : oiseau très-connu ; on en distingue de deux sortes , le *domestique* , & le *sauvage*. L'*oison* ou l'*oie sauvage* est un oiseau de passage , qui cherche les pays froids & aquatiques , & qu'on ne voit dans ce pays-ci , qu'aux approches de l'hiver , & pendant la saison rigoureuse. Ils partent pour des climats plus froids au retour de la belle saison. L'*oison domestique* est du nombre des volailles que nous élevons dans nos basses-cours. On fait peu d'usage de l'oie domestique dans les bonnes maisons , à moins qu'elle ne soit jeune & engraisée exprès ; & si dans les campagnes on en élève de nombreux troupeaux , c'est que , comme cette volaille pâit l'herbe , elle est d'un entretien facile , & qui n'exige aucun soin. On en multiplie l'espece , à cause de la plume qu'on en tire , qui est une sorte de revenu , dont on fait récolte trois ou quatre fois l'année.

L'oie sauvage est d'un goût bien supérieur au domestique ; parce qu'étant dans un mouvement bien plus grand , sa chair est chargée de sucs moins visqueux , & moins grossiers que celle de l'autre. Domestique ou sauvage , si on le mange , il faut le choisir ni trop jeune ni trop vieux , tendre & bien nourri ; s'il est domestique , qu'il ait été élevé dans un pays non marécageux. Quand il est trop jeune , sa chair est visqueuse. Quand il est trop vieux , sa chair est dure , sèche & d'un mauvais suc , par conséquent indigeste.

Oisons

Oisons à la braise. Piquez-les de gros lard & de jambon, après les avoir plumés : vuidez & flambez. Ficelez-les, faites une braise à l'ordinaire ; mettez-y les oisons avec même assaisonnement dessus que dessous. Prenez des ris de veau, foies gras, truffes ; champignons, morilles, mousserons, culs d'artichauts. Passez le tout à la casserole, avec du beurre fondu. Mettez-y de bon jus de bœuf, sel & poivre, & fines herbes ; & faites cuire à petit feu.

Ce ragoût fait, liez-le d'un coulis de veau & de jambon. Tirez vos oisons de la marmite. Dressez-les dans un plat ; servez votre ragoût par-dessus, & chaudement. On peut aussi les servir avec un ragoût d'écrevisses, ou bien un ragoût d'huitres ou de moules. (*Voyez à ces articles la façon de faire ces ragoûts.*)

On peut encore le servir comme le canard, avec un ragoût de petits pois. (*Voyez l'article Canard.*)

Oisons à la broche. Trouillez-les, & les faites refaire. Mettez à la broche & faites cuire à propos. Panez de mie de pain bien fine ; étant de belle couleur, tirez & servez chaudement.

Oisons à la broche farcis. Bardez-les, & leur faites une farce de leurs foies hachés, avec lard & fines herbes, ciboules, persil, sel & poivre, muscade & mie de pain trempée dans la crème ; le tout bien haché & mêlé, farcissez en vos oisons, & les mettez à la broche. Etant cuits, panez-les de mie de pain, & servez chaudement.

Les oisons sauvages se mettent de même à la broche. On peut les barder, si l'on veut. Etant cuits, on les saupoudre de sel, & on les mange à la poivrade, ou avec du jus d'oranges.

Oison au oie à la daube. Lardez votre oison de moyen lard assaisonné de sel & poivre, cloux, laurier, ciboules & citron verd. Enveloppez-le dans une serviette, & l'empotez ainsi avec du bouillon & du vin blanc. Laissez-le bien bouillir ; & lorsqu'il est cuit, laissez refroidir à demi, dans son

bouillon; servez-le ensuite à sec, sur une serviette blanche, pour entremets.

On fait aussi des oies, que l'on coupe par morceaux, & qu'on met dans des pots, pour la provision de la maison; on en met un pot en guise de petit salé; le potage en est excellent, & la chair très-bonne à manger.

Oison. (Pain d') Desossez un oison. Remplissez-le d'une farce faite avec de la volaille cuite, graisse de bœuf & lard blanchi, persil, ciboules & champignons, une pointe d'ail, sel & poivre, cinq jaunes d'œufs pour liaison: coulez-le, de peur que la sauce ne sorte. Donnez-lui la forme d'un pain rond. Enveloppez-le de bardes de lard & d'un morceau d'étamine. Ficelez bien fort cette étamine, & faites cuire cet oison en pain à la braise. Quand il est cuit & bien dégraissé, servez-le avec une bonne essence.

Pâté d'oisons. Troussiez-les, & leur cassez les os; piquez-les de gros lard & de jambon assaisonné comme pour la daube. Mettez-les sur une abaisse ordinaire, avec laurier, beurre frais, bardes de lard, lard pilé, sel, poivre, fines herbes, épices. Couvrez d'une autre abaisse, & faites cuire au four.

Ooisons. (Potage d'abbisd') Faites cuire ces abbatis avec de bon bouillon, sel & bouquet de fines herbes. Etant cuits, coupez-les en morceaux; passez-les au lard fondu, persil, cerfeuil, un peu de poivre blanc. Blanchissez le tout avec des jaunes d'œufs, un filet de verjus & un jus de citron. Faites mitonner des croûtes séchées au four, avec de bon bouillon. Dressez dessus vos abbatis. On en fait de même des bœufilles des autres volailles.

Oisons (Potage d') farcis. Faites une farce avec leurs foies & cœurs, fines herbes hachées. Faites une omelette de quatre œufs; pilez le tout ensemble au mortier; farcissez-en vos oisons entre la peau & la chair. Empotez les avec de bon bouillon. Faites une purée verte pour jeter sur votre

potage. Garnissez de laitues farcies, (Voyez *Laitue*) ou de petits oignons blancs.

Oïson en ragoût Faites-le cuire à demi à la broche, & le mettez ensuite dans une casserole, avec champignons, culs d'artichauts, bouillon, sel & poivre, quelques rocamboles & fines herbes. Laissez bouillir le tout. Ajoûtez un filet de vinaigre, & servez chaudement.

OLIVE: fruit de l'olivier, d'abord verd, d'une âpreté insoutenable, qui noircit en mûrissant, & dont on adoucit l'âpreté, en les confisant avec du vinaigre, du sel, ou seulement de l'eau & du sel. On fait des entrées de poulardes, beccasses, perdrix, farcelles, canards & autre gibier aux olives.

Olives. (*Ragoût d'*) Prenez un peu de ciboules & persil haché. Passez-les au beurre avec un peu de farine. Mettez-y deux cuillerées de jus & un verre de vin de Champagne, capres hachées, un anchois, des olives, une goutte d'huile d'olives, bouquet de fines herbes. Liez la sauce d'un bon coulis; assaisonnez de bon goût; dégraissez, & servez avec vos viandes cuites à la broche.

Olives farcies. (*Ragoût d'*) Prenez-en trois ou quatre douzaines; pelez-les comme des poires, sans casser la peau. Ayez de la farce. Formez-en des especes de noyaux, que vous couvrez des peaux d'olives. Faites-leur faire un bouillon à l'eau bouillante, retirez les; & les mettez dans une casserole avec de l'essence de jambon. Faites mitonner. Servez avec les mêmes viandes que dessus, & autres volailles ou gibier.

On sert les mêmes entrées à la broche, farcies aux olives.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'olive dont le suc est huileux, gras & doux naturellement, étant préparé avec le vinaigre & le sel, perd ses qualités adoucissantes, émollientes, relâchantes; elle devient ferme, dure, de difficile digestion, âcre, irritante, & n'est plus qu'un assaisonnement stomachique, qui ne convient qu'aux

plus forts estomacs. Quand elle est cuite dans des jus, elle perd une partie de son âcreté ; mais alors il ne reste plus qu'une substance dure , sans action , sans vertu ; & difficile à digérer.

OMBRE : espece de truite , qui a un goût de thym ; ce poisson est fort estimé ; (Voyez *Truite* ;) ce poisson s'apprêtant de la même maniere.

OMELETTE : mets composé d'œufs brouillés & battus avec différens assaisonnemens , & cuits au beurre , ou à l'huile , à la poêle.

Omelette aux champignons à la crème. Faites un ragoût de champignons coupés en deux. Battez ensuite des œufs avec du persil haché & sel. Brouillez les champignons avec les œufs. Faites l'omelette à l'ordinaire. Liez le ragoût avec trois jaunes d'œufs & de la crème, & servez sur l'omelette.

On peut en faire de pareilles avec des morilles , ou mousserons à la crème ; aux pointes d'asperges à la crème , aux culs d'artichauts apprêtés de même. On fait encore des omelettes aux truffes blanches à la crème , aux truffes noires de même , aux épinars & à l'oseille.

Omelette aux croûtons. Battez des œufs , avec sel , poivre , persil & ciboules hachées. Mettez - en la moitié dans une poêle , & faites une omelette de belle couleur-en dessous , & moëlleuse par-dessus ; arrangez - y des filets de pain passés sur le feu au beurre ; roulez l'omelette , & la dressez dans un plat. Du reste de vos œufs faites une seconde omelette , & la servez avec le même plat.

Omelette aux écrevisses. Faites un ragoût de queues d'écrevisses , de champignons & de truffes vertes (Voyez *Ragoût*) Hachez un tiers des écrevisses dont vous avez employé les queues. Cassez des œufs ; mettez-y un peu de crème & de persil haché. Battez le tout ensemble. Mettez du beurre dans une poêle , & faites cuire l'omelette à l'ordinaire. Etant cuite , repliez-la , & la dressez dans un plat ; mettez le ragoût sur l'omelette bien chaud & assaisonné de bon goût ; servez pour entremets.

Omelette farcie. Prenez du blanc de chapon, ou autre volaille rôtie ; hachez menu ; mêlez-y des foies gras, des truffes & autres garnitures, le tout haché ; passez-le en ragoût cuit & assaisonné de bon goût. Faites une omelette ; avant que de la dresser sur son plat, appliquez-y une croûte. Versez le ragoût dans la même poêle, & dressez adroitement l'omelette sur son plat. Arrosez-la ensuite d'un peu de jus, & servez chaudement.

On peut farcir de même des omelettes de toutes sortes de ragoûts.

Omelette aux fèves vertes à la crème. Dérobez les fèves. Passez-les avec de bon beurre, persil & ciboules, avec de la crème ; assaisonnez légèrement, & faites cuire à petit feu. Faites une omelette avec des œufs & de la crème ; dressez-la dans son plat. Liez le ragoût de fèves de deux jaunes d'œufs ; versez sur l'omelette ; & servez chaudement pour entremets, ou hors d'œuvre.

Omelette au four, au blond de veau. Battez bien vos œufs avec persil & ciboules hachées, sel & gros poivre ; faites-en trois omelettes, que vous étendrez chacune sur des couvercles de casserole. Quand elles sont à moitié froides, mettez dessus une farce de volaille cuite : roulez vos omelettes & les mettez sur un plat. Passez dessus un doroir trempé dans de bon beurre fondu. Panez de mie de pain ; faites prendre belle couleur au four. Otez en la graisse. Servez avec une sauce un peu claire & bien finie de blond de veau, pour entremets.

Omelette au fumet. Faites cuire dans une casserole deux ou trois oignons hachés avec un peu de beurre ; mettez-y ensuite des foies de gibier, comme lievre, lapin ou chevreuil, hachés menu. Quand ils sont cuits & refroidis, cassez-y des œufs. Assaisonnez de sel & gros poivre, & muscade ; finissez l'omelette à l'ordinaire, & servez pour entremets. C'est la même que l'omelette aux foies de gibier, soit lapin, lievre, ou chevreuil.

Omelette en galantine. Il faut, pour faire cette

omelette, six différens ragoûts. On peut juger de là qu'elle peut & doit piquer la sensualité des gourmands ; mais qu'il n'est guères possible de faire entrer tant d'ingrédiens dans un ragoût , & qu'il soit tel qu'il le faudroit , pour être sain.

Un ragoût de jambon coupé en petits dés , un autre de truffes , un autre de foies gras coupés en dés avec d'autres garnitures , l'autre de champignons , l'autre de mousserons , le sixieme enfin de ris de veau coupés en dés avec quelques garnitures. (*Voyez à l'article Ragoût la façon de faire ces différens ragoûts.*)

Faites six omeletttes de huit œufs chacune , dans six plats différens , & chacune son ragoût haché. Battez ces omelettes avec persil haché , un peu de crème , quelques croûtons. Quand le tout est prêt , on passe ces omelettes dans une terrine , une à une , & sur chacune son ragoût différent , qui doit être à courte sauce. Servez chaudement pour entremets.

Omelette glacée. Prenez des œufs ; fouettez-en les blancs ; mêlez ensuite les jaunes avec. Mettez-y des citrons verts haché très-menu , eau de fleurs d'oranges , sucre en poudre très-fin , quelques petits morceaux de beurre ; & fouettez bien le tout. Faites cuire à l'ordinaire , de belle couleur ; dressez-la & la glacez avec du sucre en poudre & la pelle rouge ; qu'elle ne soit point baveuse , & servez chaud pour entremets.

Omelette aux harengs forets. Ouvrez des harengs forets par le dos , & faites-les griller. Hachez-les ensuite , & les mettez dans l'omelette , comme du jambon ; il n'y faut point de sel. Finissez l'omelette à l'ordinaire.

Omelette aux huîtres. Faites blanchir des huîtres dans leur eau. Essuyez-les proprement. Passez les deux tiers de ces huîtres au beurre. Mouillez-les d'un peu de leur eau & de coulis ; mettez-y du poivre , & ne laissez pas trop cuire. Cassez des œufs , & les assaisonnez de sel , poivre , un peu de persil haché , avec de petits croûtons. Incisez de trois

ou quatre coups de couteaux chacune des huitres restantes ; mettez-les dans les œufs avec un peu de crème. Battez bien le tout. Faites chauffer du beurre dans une poêle ; versez-y vos œufs & les remuez-toujours en cuisant. L'omelette étant faite , repliez-la de sorte qu'elle ne couvre que le fond du plat où vous devez servir. Faites autour un cordon d'huitres ; jettez la sauce du ragoût par-dessus , & servez chaudement pour entremets.

Omelette au jambon. Faites un hachis de maigre de jambon cuit. Mêlez-en une partie dans vos œufs , avec sel & poivre , & persil haché ; faites votre omelette à l'ordinaire. Dressez-la dans un plat , & repliée de sorte qu'elle n'occupe que le fond ; du reste du jambon haché , faites-en un cordon tout autour. Ayez tout prêt un saingaraz ; jettez-en sur l'omelette , & la servez chaudement pour entremets. (Voyez *Saingaraz* .)

Omelette à la moëlle. Pelez un quarteron d'amandes douces , demi-douzaine d'amandes ameres. Pilez-les , en les arrosant d'un peu de lait & d'eau de fleurs d'oranges. Etant pilées , ajoûtez de l'écorce de citron verd hachée , quelques confitures sèches , comme abricots , pommes ou autres. Mettez-y gros comme le poing de moëlle de bœuf. Repilez le tout ensemble , & le délayez avec un demi-septier de crème. Prenez des œufs frais ; fouettez-en les blancs . Mettez les jaunes avec la pâte d'amande ; mêlez le tout ensemble ; mettez-y un peu de sel. Frottez une poupetonniere , ou une casserole de de beurre ; mettez-y votre omelette , & faites cuire au four. Etant cuite , dressez-la , en la renversant dans un plat , & la glacez avec du sucre & la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

Omelette à la Noailles. Mettez dans une casserole une cuillerée de farine de riz ; délayez-la avec un peu de lait & deux jaunes d'œufs frais. Mettez-y ensuite une chopine de lait , & un demi-septier de crème douce , un morceau de cannelle en bâton , du sucre en proportion. Faites cuire , en remuant

toujours. Quand cela commence à bouillir , retirez-le , & le laissez refroidir. Hachez-y de l'écorce de citron verd confite , avec des biscuits , des amandes ameres , & autres , un peu de fleurs d'oranges. Mettez le tout avec de la crème. Otez la cannelle. Cassez des œufs frais ; fouettez-en les blancs ; mettez-y les jaunes , & les refouettez. Mettez ensuite la crème préparée , mêlez le tout. Frottez de beurre une poupetonniere ou casserole ; versez - y l'omelette , & mettez au four. Etant cuite , renversez sur un plat , & servez chaudement pour entremets ; on peut la glacer , si l'on veut , avec du sucre , & la pelle rouge.

Omelette à l'oseille. Faites cuire de l'oseille hachée , avec du beurre , de la laitue & du cerfeuil assaisonnés de sel & poivre. Liez , en finissant , avec des jaunes d'œufs , de la crème & un peu de muscade. Faites une omelette à l'ordinaire. Etant cuite , mettez la farce dessus , avec quelques croûtons passés au beurre ; servez pour hors d'œuvre.

Omelette à la Robert. Prenez des œufs ; battez les blancs à part ; mêlez-y ensuite les jaunes , avec quelques biscuits d'amandes ameres écrasées , écorce de citron verd hachée , un peu de crème , sucre en poudre. Remuez continuellement cette omelette sur le feu. Lorsqu'elle a une belle couleur par-dessous , retournez - la , pour qu'elle cuise des deux côtés ; & servez chaudement pour entremets.

Omelette au rognon de veau. Prenez un rognon de veau , avec sa graisse cuite. Hachez-le avec du persil. Prenez huit à dix œufs ; cassez-les dans une casserole , assaisonnez de sel & gros poivre ; mettez - y le rognon haché , trois à quatre cuillerées de crème , & un peu de sucre. Faites l'omelette avec de bon beurre. Dressez-la dans un plat ; glacez la avec du sucre & la pelle rouge. Servez chaudement pour entremets.

Omelette roulée. Ayez des croûtons bien secs , de la largeur d'un liard , un peu de persil haché , ciboules & champignons. Battez des œufs ; mettez

y un poisson de crème, sel & poivre, & persil haché. Faites fondre du beurre à la poêle; faites-y cuire les ciboules, champignons, croûtons & le tiers des œufs battus, en remuant toujours. Etant cuite & colorée, faites trois autres omelettes du reste de vos œufs, pour garnir le plat. Roulez la première, & servez pour entremets.

Omelette au sang. Cette omelette n'est autre chose que les œufs au sang, dont nous avons donné le procédé ci-dessus, & auquel nous renvoyons par conséquent. (Voyez œufs au sang.)

Omelette au sucre. Fouettez des œufs; mettez-y de l'écorce de citron haché menu, un peu de crème simple & de sel. Le tout bien battu, faites l'omelette avec de bon beurre frais; avant de la verser sur le plat, sucrez-la. Tournez-la du côté le plus coloré, & la sucrez de ce côté; servez chaudement pour entremets.

Omelette à la Suisse, farcie. Faites une demi-douzaine de petites omelettes, avec des œufs & de la crème, assaisonnées de sel. Faites-les larges & très-minces. Mettez dans une farce à l'oseille ordinaire, du Parmesan rapé, un peu de mie de pain bien fine, quelques jaunes d'œufs durs hachés. Mêlez bien le tout. Etendez vos omelettes sur une nappe; farcissez-les & les roulez. Mettez autour du plat, où vous devez servir, des filets de pain frits, attachés avec du blanc d'œuf. Coupez chaque omelette en deux; arrangez-les dans le plat avec de la farce dans les intervalles, & dessus avec un peu de crème. Couvrez le tout d'une omelette non farcie; saupoudrez-la de parmesan; arrosez d'un peu de beurre, & mettez au four une demi-heure. Etant de belle couleur, servez chaudement.

On peut aussi paner & faire griller les omelettes roulées de toute leur longueur, ou les faire frire dorées d'œufs battus, & panées

OBSERVATION MEDICINALE.

L'omelette sans viande, où il n'entre que la quantité absolument nécessaire de bon beurre frais ou de

bonne huile, & qui est cuite en consistance d'œuf frais, est un mets nourrissant, facile à digérer & sain, dont on peut permettre l'usage aux gens délicats & convalescens. Mais si les substances de l'œuf sont durcies, elle devient à proportion indigeste & nuisible.

ORANGE : on distingue différentes especes d'oranges: il y en a de douces & il y en a d'aigres: les premières nous viennent de l'Amérique, du Portugal, de Malthe, de la Provence, &c. Celles qui viennent des pays chauds, sont les meilleures. Il n'y a point de fleurs ni de fruits plus employés par les distillateurs & les confiseurs, que l'orange en fleurs ou en fruits: nous dirons, dans les articles suivans, les différentes manieres de s'en servir; & nous commencerons par la fleur.

Orange. (Fleur d') La fleur d'orange est beaucoup employée dans les ouvrages d'office, pour son bon goût & son odeur agréable. Il faut la choisir nouvellement cueillie, belle & bien blanche.

Orange au candi. (Fleur d') Faites cuire quatre livres de sucre à soufflé; ayez trois livres de fleurs d'orange épluchées; jetez-les dans votre sucre; ôtez la poêle de dessus le feu, & laissez-la reposer un peu de tems, pour que les fleurs jettent leur eau; ensuite remettez-les sur le feu, pour les remettre à leur même cuisson, c'est-à-dire à soufflé; ôtez-les de dessus le feu; laissez-les refroidir l'espace d'un quart d'heure; ensuite dressez-les dans des moules à candi, & ne les emplissez qu'à moitié de fleurs & de sucre: mettez-les à l'étuve avec un feu modéré, pendant vingt-quatre heures; puis vous ferez un petit trou au coin du moule, pour égoutter le sucre: quand vous l'aurez égoutté, remettez-le penché sur une assiette dans l'étuve, pendant une couple d'heures, pour les achever de sécher; ôtez-les du moule, en les détachant un peu, tout autour du moule, avec un petit couteau; & renversez le moule sur une feuille de papier: s'il y reste encore de l'humidité, vous pouvez les remettre une heure de tems à l'étuve.

pour les ferrer ensuite dans des boîtes , & vous en servir au besoin.

Orange au petit candi. (Fleurs d') Faites cuire du sucre à soufflé ; ayez de la fleur d'orange épluchée ; coupez-la grossièrement sur une feuille de papier , & mettez la sur des assiettes , ou dans des moules ; versez votre sucre par-dessus , de sorte qu'elle baigne également. Mettez-la à l'étuve , à feu modéré , pendant dix ou douze heures ; ensuite faites-la égoutter , & finissez la comme les autres.

Orange. (Bouquet de fleurs d') Ayez de la belle fleur d'orange épanouie ; mettez-en quatre ou cinq ensemble avec leurs queues , que vous attachez avec du fil ; faites cuire du sucre au petit lissé ; lorsqu'il sera à demi-froid , trempez-y par-tout les bouquets de fleur d'orange , que vous mettez à mesure dans du sucre très fin ; soufflez dessus , pour qu'il n'en reste pas trop ; & mettez-les à mesure sur un tamis dressé de façon , que la fleur reste épanouie ; faites les sécher à l'étuve ; vous les conserverez dans un endroit sec ; enfermez-les dans une boîte garnie de papier blanc.

Orange. (Candi de boutons de fleurs d') Prenez des boutons de fleurs d'orange au liquide , que vous ferez égoutter sur un clayon ; rangez-les sur des ardoises , pour les mettre sécher à l'étuve ; ensuite retournez-les sur des tamis pour achever de les sécher ; rangez-les sur des grilles dans des moules à candi ; faites cuire du sucre à la petite plume ; ôtez-le de dessus le feu ; laissez-le un peu refroidir ; & versez-le sur vos boutons ; mettez-les à l'étuve , avec un feu modéré , pendant sept ou huit heures ; ensuite égouttez-les , & remettez-les penchés sur une assiette , à l'étuve , pendant une heure : levez-les du moule ; & s'il reste de l'humidité , remettez-les encore à l'étuve pendant une heure : ensuite détachez-les doucement les uns des autres ; & mettez les dans des boîtes , pour vous en servir au besoin.

Orange. (Clarequet de fleurs d') Mettez dans une poêle une douzaine de pommes de reinette , coupées par tranches , avec une chopine d'eau ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade , & passez-les dans un tamis pour en tirer la décoction ; mettez dans la décoction des pommes deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange , que vous délayez bien ensemble ; remettez-les sur le feu , avec un peu d'eau pour leur faire faire deux ou trois bouillons ; & passez-les au travers d'une serviette mouillée ; vous mesurerez votre décoction ; & vous mettrez autant de sucre clarifié , que vous ferez cuire au cassé ; ensuite vous jetterez votre décoction dans le sucre. Faites cuire votre gelée ; & vous verrez avec une cuillère d'argent , quand elle tombera en nappe , & qu'elle quittera net ; alors vous l'ôterez du feu , & l'écumerez bien. Versez-là ensuite dans les moules à clarequets , que vous mettrez à l'étuve pour les faire prendre.

Orange, confites au liquide. (Fleurs d') Il faut faire bouillir de l'eau dans une grande poêle , & y jeter votre fleur d'orange ; lorsqu'elle aura bouilli une vingtaine de bouillons , & qu'elle commencera à être tendre sous le doigt , tirez-la promptement , & rejetez-la dans une autre poêle d'eau bouillante pour l'achever de blanchir , en y mettant un peu d'alun pilé ; ou bien pressez-y deux jus de citron ; c'est ce qui la rend blanche. Il n'en faut blanchir que deux ou trois livres à la fois ; & lorsqu'elle s'écrase aisément sous les doigt , jetez-la dans de l'eau fraîche avec un jus de citron : mettez-la ensuite au sucre clarifié , l'ayant fait auparavant chauffer. Observez que toutes les fois que vous verserez votre sucre sur vos fleurs , il ne doit être que tiède. Le jour d'après , vous ferez cuire votre sucre au petit lissé , & vous le verserez sur vos fleurs ; car il ne faut pas qu'elles passent du tout sur le feu ; & pour les finir , il faut , le troi-

sième jour faire cuire le sucre au petit perlé, les mettre dans des pots & ne les couvrir que le lendemain.

Orange, confites au sec. (Fleurs d') Après avoir confit les fleurs d'orange, comme celles qui sont au liquide, vous les laissez dans leur syrop jusqu'au lendemain, que vous les retirez pour les mettre égoutter sur des feuilles de cuivre. Vous les poudrez par-tout avec du sucre fin, que vous jetez par-dessus avec un sucrier; mettez les sécher à l'étuve pour les conserver dans une boîte, en un endroit sec. Lorsque vous en aurez besoin, vous prendrez de celles qui sont confites au liquide; vous mettrez le pot dans de l'eau chaude pour faire liquéfier le syrop; retirez-en la fleur que vous ferez égoutter; & vous la poudrez de sucre, pour la faire sécher à l'étuve.

Orange. (Conserve de fleurs d') Epluchez de la fleur d'orange, pour n'en prendre que la feuille; pesez-en un quarteron que vous hachez seulement de trois ou quatre coups de couteau, & la mettez sur une assiette; pressez-y un jus de citron, pour la conserver blanche; ensuite vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume; mettez-y la fleur d'orange, & la travaillez avec la spatule, sans remettre la poêle sur le feu, en remuant toujours, jusqu'à ce que le sucre blanchisse autour de la poêle; alors vous versez votre conserve dans un moule de papier que vous avez tout prêt; lorsqu'elle sera froide & bien prise, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Orange. (Conserve de marmelade de fleurs d') Au défaut de fleurs d'orange, vous y mettez de la marmelade de fleurs d'orange, si vous en avez; sinon vous prenez un peu de marmelade de citron avec de l'eau de fleur d'orange, ou un jus de citron, si vous la voulez différente: vous faites cuire à la plume votre sucre, dans lequel vous délayez ensuite votre marmelade, observant, pour le reste, la même chose que dans la conserve de fleur d'orange.

Orange. (Eau clairette de fleur d') Faites infuser pendant trois semaines dans une cruche bien bouchée, trois demi-septiers d'eau de fleurs d'orange, avec une demi-livre de sucre, trois demi-septiers de bonne eau-de-vie ; mettez-y aussi un peu de cannelle avec une demi-poignée de coriandre, que vous concassez ensemble ; lorsque vous aurez bien bouché la cruche, vous la tiendrez dans un endroit chaud ; & vous aurez soin de la remuer tous les jours, jusqu'à ce que vous passiez votre liqueur à la chauffe ; & vous la mettrez ensuite dans des bouteilles.

Orange en boutons. (Fleurs d') Prenez des boutons de fleurs d'orange presque mûrs, avant qu'ils s'épanouissent ; piquez-les dans plusieurs endroits avec une épingle, principalement du côté de la queue ; vous les peserez, & les mettrez tous dans une serviette, à la reserve d'une demi-poignée que vous garderez ; ficellez la serviette sans la trop serrer ; faites bouillir de l'eau dans une poêle ; mettez-y les boutons avec la serviette, ainsi que ceux que vous avez gardés, avec le jus d'un citron ; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'en tâtant avec les doigts, ceux qui ne sont pas dans la serviette, & les pressant un peu, ils s'écrasent facilement. Otez-les du feu, pour les tirer de la serviette, & mettez-les dans l'eau fraîche avec un jus de citron ; faites clarifier trois livres de sucre pour une livre de boutons de fleurs d'oranges ; ensuite vous ôterez le sucre du feu ; lorsqu'il sera à demi-froid, mettez-y les boutons de fleurs, après les avoir fait égoutter & ressuyer dans une serviette ; laissez-les dans le sucre, jusqu'au lendemain, que vous coulerez le sucre de la terrine où vous les avez versés, pour le mettre dans une poêle & le faire cuire au petit lissé ; quand il sera à demi-froid, vous le verserez dans la terrine sur les boutons de fleurs ; & vous les laisserez encore jusqu'au lendemain, que vous recoulerez le syrop dans la poêle, pour le faire cuire au grand perlé ; vous le verserez à demi-froid sur

les boutons de fleurs , pour les dresser ensuite dans les pots. Les boutons de fleurs d'orange que l'on confit pour tirer au sec , se font de la même façon , avec cette différence , que vous ne mettez du sucre qu'autant pesant que de fleurs d'oranges ; & lorsque votre sucre est au grand perlé , & à demi-froid , vous le versez sur les boutons de fleurs d'orange , & vous les laissez dans le sirop jusqu'à l'endemain , que vous les retirez sur des feuilles de cuivre , pour les égoutter & les poudrer partout de sucre fin , avec un sucrier ; faites-les sécher à l'étuve ; & ensuite vous les ferrerez dans des boîtes garnies de papier blanc , pour les conserver dans un endroit sec.

Orange , filées. (Fleurs d') Prenez de la fleur d'orange confite au sec , que vous semez sur des feuilles de cuivre frotées légèrement de bonne huile d'olive ; vous avez du sucre cuit au caramel , que vous tenez chaudement sur un petit feu ; trempez-y deux fourchettes pour en prendre le sucre , que vous filez à mesure sur la fleur d'orange , sans la trop charger de sucre ; ensuite vous la retournerez sur une autre feuille de cuivre , aussi frotée d'huile , pour en faire autant de l'autre côté.

Orange. (Gâteau de fleurs d') Faites cuire deux livres de sucre à la grande plume ; ayez une livre de fleur d'oranges , epluchée , que vous mettez dedans ; & quand vous voyez qu'elle a jetté son eau , & que le sucre est revenu à la grande plume , travaillez-la promptement avec la spatule , en frottant autour de la poêle & au milieu : quand elle vient à monter , & qu'elle est légère sous la main , ayez des moules de papier un peu élevés ; & jetez votre composition à la moitié de vos moules , & toute chaude ; vous la coupez de la figure qu'il vous plaît , soit en long ou en quarré ; ou vous pouvez la servir entière.

Orange. (Glaces de fleurs d') Epluchez de la fleur d'orange , pour n'en prendre que les feuilles ; mettez-en une bonne poignée dans un mortier , pour

la piler très-fine ; ensuite vous la retirez , pour la délayer dans une pinte d'eau tiède ; mettez-y une demi-livre de sucre ; lorsqu'il sera fondu , battez l'eau , trois ou quatre fois , en la versant d'un pot à un autre ; passez-la dans un tamis serré , pour la mettre dans une salbotiere & la faire prendre.

Orange. (Grillade de fleurs d') Ayez un quarteron de fleurs d'orange , & une demi-livre de sucre que vous ferez cuire à la plume ; jetez-y vos fleurs ; remuez-les bien avec la spatule : quand elles sont grillées & d'une belle couleur , mettez-y un peu de jus de citron : elles se dressent à rocher , sur un plat qui doit être graissé d'un peu d'huile d'amandes douces , & ensuite à l'étuve.

Orange. Macarons de fleurs d') Echaudez une livre d'amandes douces , que vous pilez très-fin , & les arrosez avec un blanc d'œuf , en le mettant à plusieurs fois , en les pilant , pour qu'elles ne tournent pas en huile ; ensuite vous les mettez dans une terrine , avec une demi-livre de sucre en poudre , que vous battez avec les amandes , jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble ; vous y ajouterez quatre blancs d'œufs fouettés , que vous battrez encore avec les amandes & le sucre ; dressez vos macarons sur une feuille de papier , de la grosseur d'une noix ; faites à chacun un petit trou dans le milieu , pour y mettre gros comme une noisette , de marmelade de fleurs d'orange ; couvrez le dessus comme le dessous , sans que la marmelade paroisse. Faites-les cuire dans un four doux ; & lorsqu'ils seront cuits , glacez le dessus d'une glace blanche , faite avec du sucre passé au tambour , de l'eau de fleurs d'orange , & un peu de blanc d'œufs ; remettez-les un moment au four , pour faire sécher la glace.

Orange. (Liqueur de fleurs d') Pour faire cette eau en liqueur , il faut mettre plus d'esprit-de-vin qu'au ratafia ; cela la fera plus liqueur , parce que le ratafia de fleurs d'orange est ordinairement foible ;
pour

pour faire de l'eau de fleurs d'orange en liqueur ; vous ferez fondre du sucre dans de l'eau fraîche ; vous mettrez beaucoup moins d'eau pour faire fondre le sucre , que vous n'en employez pour le ratafia ; quand votre sucre sera fondu , vous y mettrez de l'esprit-de-vin simple ; & ensuite vous y mêlerez de l'eau de fleurs d'orange double ; vous les remuerez , & les passerez à la chausse ; & quand votre liqueur sera claire , elle sera faite.

Orange. (Marmelade de fleurs d') Vous ne prenez que la feuille de vos fleurs d'orange , sans le jaune , ni la queue ; à mesure que vous les épluchez , vous les jetez dans de l'eau , où vous exprimez quelques jus de citron : vous les faites bouillir dans d'autre eau sur le feu , jusqu'à ce qu'elles soient bien molletes , y exprimant encore un autre jus de citron ; ensuite vous les rafraîchissez , & les pressez-bien avec un linge , ou avec les mains ; si vous n'en avez pas beaucoup , vous les pilez au mortier. Pour le sucre , vous en mettez deux livres & demie , pour une livre de fleur ; vous le ferez cuire à la grande plume , & l'incorporez avec votre marmelade , tant qu'il ne fasse plus d'arrête ; & l'ayant fait un peu frémir , vous l'empoterez , si vous ne voulez pas en tirer au sec sur le champ.

Orange. (Massépains de fleurs d') Pilez très-fin une demi-livre d'amandes douces , que vous arrosez en les pilant , pour qu'elles ne tournent pas en huile , avec de l'eau de fleurs d'orange ; lorsqu'elles seront pilées , vous ferez cuire une demi-livre de sucre à la grande plume ; mettez-y les amandes avec deux cuillerées de marmelade de fleurs d'orange , que vous remuez bien , avec une spatule , en les remettant sur un très-petit feu , pour faire dessécher la pâte , jusqu'à ce qu'elle ne tienne plus aux doigts , en les appuyant contre ; mettez votre pâte sur une feuille de papier , avec du sucre fin , dessus & dessous , pour l'abatre de l'épaisseur de deux écus ; vous en formerez des massépains de la grandeur & de la figure que vous voudrez ; faites.

les cuire dans un four doux, sur des feuilles de cuire; lorsqu'ils seront cuits, glacez tout le dessus avec une glace faite de la moitié d'un blanc d'œuf, un peu de jus de citron, de l'eau de fleurs d'orange, & du sucre fin passé au tambour; remettez-les au four, pour faire sécher la glace.

Orange. (Pastilles de fleurs d') Faites tremper une demi-once de gomme adragant, avec une cuillerée d'eau de fleurs d'orange, & un verre d'eau; prenez une pincée de fleurs d'orange pralinées, si vous n'êtes point dans la saison d'en avoir de la nouvelle; hachez-la très-fin, & mettez-la dans un mortier, avec la gomme fondue, que vous passez au travers d'une serviette; & vous la pressez pour qu'il ne reste rien; mettez-y peu-à-peu une livre de sucre passé au tambour, jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable, pour en faire des pastilles de la grandeur & de la figure que vous desirez; vous en formez des grains de bled, des pois, des grains de café, des cloux de girofle, & différens petits coquillages.

Orange. (Pâte de fleurs d') Prenez deux livres de fleurs d'orange, que vous éplucherez proprement, & qu'il n'y ait point de jaune: ayez une grande poêle d'eau sur le feu; & quand elle bouillira, jetez-y votre fleur. Quand elle sera mollette sous les doigts, vous la tirerez & la mettrez dans de l'eau fraîche; vous la changerez trois ou quatre fois de différente eau. A la quatrième eau, vous l'égoutterez & la presserez fortement dans une serviette blanche; il la faut ensuite concasser dans un mortier, & la mettre dans une petite poêle. Faites cuire une livre & demie de sucre royal à la plume, que vous délayerez dans votre marmelade; vous la ferez frémir sur le feu, & l'écumerez, s'il en est besoin; vous la dresserez sur des feuilles de fer-blanc, ou des ardoises, & la mettrez sécher à l'étuve; le lendemain, vous la retournerez sur des tamis, pour les achever.

Oranges pralinées. (Fleurs d') Faites cuire deux livres de sucre à la grande plume; prenez quatre

livres de fleurs d'orange épluchées, que vous y jetterez. Faites cuire le tout ensemble jusqu'à la grande plume; ensuite travaillez-la, en la remuant continuellement avec la spatule, en la retirant du feu. Quand elle sera bien sèche & bien travaillée, vous la mettrez dans des coffrets, à l'étuve, pour la maintenir séchement, & vous en servir au besoin. De cette manière, elle sera blanche; si vous la voulez brune, il faut la remettre un peu sur le feu, pour la faire griller, en la travaillant toujours, & la finissant de même.

Orange. (Ratafia de fleurs d') Les fleurs, aussi bien que les fruits, sont propres à faire le ratafia; généralement, ce qui est propre à faire des liqueurs à l'esprit-de-vin, est propre à faire des ratafias. La fleur d'orange, par la supériorité de son parfum, y est plus propre que toute autre chose; quoique l'usage en soit un peu tombé dans le discrédit, il lui reste encore des partisans; c'est pour eux que nous donnons cette recette. Pour faire le ratafia de fleurs d'oranges, vous prendrez les fleurs les plus épaisses qu'il vous sera possible, qui seront fraîchement cueillies, avant le lever du soleil, au fort de leur saison; vous les éplucherez, les ferez blanchir dans très-peu d'eau que vous ferez bouillir, avant d'y mettre vos fleurs; vous ne laisserez ces fleurs que très-peu de tems dans le blanchissage; quand vous les aurez fait blanchir, vous les terez égoutter dans un tamis, jusqu'à ce qu'elles soient froides; & quand elles le seront, & bien égouttées, vous les mettrez infuser dans de l'eau-de-vie, tout au moins six semaines, ou un mois; ce tems écoulé, vous passerez dans un tamis votre infusion, pour séparer vos fleurs d'avec l'eau-de-vie; & quand votre infusion sera passée, & que vos fleurs auront été bien égouttées, vous terez fondre du sucre dans l'eau; & quand il sera fondu, vous mettrez cette eau-de-vie, séparée des fleurs, dans ce syrop, & vous le passerez à la chauffe, pour le clarifier; voilà la façon de faire le ratafia.

ORANGES. (*Biscuits d'*) Prenez deux cuillerées de marmelade d'oranges ; rapez-y un peu de citron ; & mettez-la dans une terrine , avec une demi-livre de sucre fin , six jaunes d'œufs frais , que vous battez bien avec la spatule , jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé avec la marmelade & les jaunes d'œufs ; ensuite vous fouettez huit blancs d'œufs ; quand ils sont bien montés en neige , vous les mêlez avec le sucre , & vous y ajoûtez trois onces de farine passée au tamis ; lorsque vous aurez bien mêlé le tout ensemble , vous dresserez les biscuits dans des moules de papier , pour les mettre cuire au four ; quand ils sont cuits & ôtés du papier , vous aurez une glace blanche , faite avec un peu d'eau de fleurs d'oranges , un blanc d'œuf , du sucre fin passé au tambour , que vous battrez bien ensemble , jusqu'à ce que la glace soit blanche ; couvrez - en tous les dessus des biscuits ; remettez - les au four pour faire sécher la glace.

Oranges. (*Compôte d'*) Après les avoir tournées ou zestées , vous les faites blanchir à l'eau , sur le feu ; puis les ayant rafraîchis , vous les coupez par tranches ou bâtons , ou par rouelles en travers ; & vous ôtez les pépins qui s'y trouvent , jettant à mesure vos oranges dans de l'eau ; vous faites ensuite une décoction de pommes , à laquelle ayant ajoûté du sucre , vous la faites réduire presque en gelée , & vous y jetez votre fruit , ou bien vous mettez le sucre qui vient d'être clarifié : faites-lui prendre huit ou dix bouillons ; laissez-le ensuite reposer quelque tems ; & vous l'acheverez quand il vous plaira , en lui donnant encore une vingtaine de bouillons ; puis vous dresserez votre compôte.

Oranges de Portugal à l'eau-de-vie. Prenez des oranges de Portugal , bien rondes & bien unies ; tournez - les proprement , & mettez - les à mesure dans de l'eau fraîche ; ensuite ayez une poêle d'eau bouillante sur le feu ; faites un petit trou à vos oranges , du côté de la queue , & faites-les blanchir dans cette eau. Ayez du sucre clarifié la quantité

qu'il en faut, pour que les oranges baignent ; & faites-leur prendre cinq ou six bouillons couverts : il faut ensuite les ôter de dessus le feu, les écumer, & les mettre dans une terrine, les y laisser jusqu'au lendemain, que vous donnez cinq ou six bouillons au sucre, & le jetez sur votre fruit. Le troisieme jour, donnez huit ou dix bouillons couverts au sucre & au fruit tout ensemble ; ôtez-les de dessus le feu ; écumez-les ; laissez les refroidir ; & mettez-les dans des bouteilles, moitié syrop, moitié eau-de-vie, & bouchez-les bien. Quand elles auront pris l'eau-de-vie, & que vous voudrez en servir, vous couperez vos oranges par quartiers, ou en rouelles, que vous rangerez dans des compôtiers ; & vous verserez du même syrop par-dessus, pour en servir en compôte.

Oranges de Portugal au caramel. Il faut prendre la chair des oranges, de celles dont vous avez ôté l'écorce pour mettre à l'eau-de-vie ; vous les séparez en quatre, en prenant garde de percer la petite peau qui sépare les morceaux ; vous avez un sucre cuit au caramel, que vous tenez chaudement sur un petit feu ; mettez-y vos quartiers d'oranges un à un, & retournez-les avec une fourchette ; en les retirant, vous mettez à chaque quartier un petit bâton pointu, pour les dresser sur un clayon ; vous mettez les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air.

Oranges de Portugal, en quartiers ou en bâtons. Vous choisissez les oranges les plus égales, & bien en chair ; vous les tournez le plus légèrement qu'il est possible ; vous les coupez par quartiers ou en bâtons, & vous en ôtez les zestes, si vous le jugez à propos ; vous les mettez à mesure dans de l'eau fraîche ; ensuite vous en ôtez le jus. Vous faites bouillir de l'eau ; & quand elle bout, vous jetez vos oranges. Vous voyez si elles sont cuites, quand elles quittent l'épingle : alors vous les rafraîchissez, en les jettant dans de l'eau fraîche ; puis vous

les mettez au sucre clarifié. Vous leur ferez prendre sept ou huit bouillons couverts, & les laisserez reposer jusqu'au lendemain. Il faut ensuite les remettre sur le feu, jusqu'à ce qu'elles soient presque à lissé. Le lendemain, vous les égoutterez & empoterez; puis vous ferez cuire votre syrop à perlé, que vous jetterez par-dessus, & les conserverez de la sorte, jusqu'à ce que vous les vouliez tirer au sec, en observant ce qui est dit pour les citrons.

Orange de Portugal. (Marmelade d') Elle se fait en prenant des oranges de Portugal, que vous coupez par quartier, sans les tourner ni les zester; & vous en ôtez le jus & les têtes, où il y a un durillon, qui ne se ramollit pas aisément. Vous mettez de l'eau sur le feu; & quand elle veut bouillir, vous y jetez vos chairs ou écorces d'oranges: il faut les faire bouillir, jusqu'à ce qu'elles soient bien molletes sous les doigts; alors vous les ôtez & les rafraîchirez, en les jettant dans de l'eau fraîche; puis vous les égoutterez & les presserez fortement dans un linge; vous les pilez dans un mortier; vous y mettez quelque jus de citron, & vous les passez au tamis; après quoi, vous faites cuire du sucre à la plume, que vous mêlez avec votre marmelade dans la poêle; il faut deux livres de sucre sur chaque livre de fruit. Vous remettez votre marmelade sur le feu, & lui donnez cinq ou six bouillons: vous l'empotez ensuite toute chaude.

Oranges douces, confites. Vous prenez de belles oranges douces de Provence, ou de Portugal, que vous mettez une demi-heure dans l'eau, pour leur attendrir la peau; ensuite vous les tournez tout autour, en coupant en filets égaux la superficie de la peau; & vous les jetez à mesure dans l'eau; vous observerez, pour les confire, ce qui a été dit pour les citrons confits; la façon en est la même. Il en est qui les tournent sans les mettre dans l'eau.

Oranges douces. (Glaces d') Mettez dans une pinte d'eau le jus de six oranges douces; zestez légèrement leurs peaux pour les mettre dedans,

avec trois quarterons de sucre ; faites infuser le tout ensemble l'espace d'une heure ; & passez-le ensuite dans un tamis serré , pour le mettre dans la sabottière , & le faire prendre à la glace.

Orange. (Eau à la fine) Vous choisirez les plus belles oranges ; vous couperez délicatement vos zestes , de façon que , sans mordre sur le blanc , vous enleviez toute la superficie quintessencieuse , qui est jaune. Les zestes coupés , vous les mettrez dans l'alambic , avec de l'eau & de l'eau-de-vie ; & vous les distillerez sur un feu un plus vif que l'ordinaire , à cause de l'eau , sans tirer de phlegme. Vos esprits étant distillés , vous les mettrez dans un syrop fait à l'ordinaire , avec du sucre fondu dans de l'eau fraîche : votre syrop étant fait , vous verserez dedans vos esprits distillés ; vous les passerez à la chausse pour les clarifier ; & votre liqueur sera faite. Au défaut du fruit , on peut employer la quintessence d'orange ; mais il faut en mettre le moins qu'on pourra , parce que la quintessence est sujette à déposer ; on ne doit en faire usage , qu'au défaut du fruit ; si vous vous en servez , il faut faire clarifier l'eau , pour faire le syrop ; & vous passerez la liqueur aussi claire-fine , qu'il vous sera possible , afin d'éviter le dépôt. Pour la fine orange moëlleuse , vous mettrez dans votre alambic les zestes de six belles oranges de Portugal , quatre pintes d'eau-de-vie , & une chopine d'eau ; & pour faire le syrop de votre liqueur , trois livres & demie de sucre , & une demie livre de cassonnade , & deux pintes & demi-septier d'eau , pour la fine orange en liqueur fine & sèche ; vous mettrez dans l'alambic les zestes de huit belles oranges de Portugal , quatre pintes d'eau de-vie , & une chopine d'eau ; & pour le syrop , deux livres de sucre & une demi-livre de cassonnade , & deux pintes d'eau , pour faire votre syrop ; pour faire de chacune des deux recettes , environ six pintes de liqueur.

Oranges en puits. Prenez de belles oranges de

Portugal ; coupez le dessus en forme de couvercle ; donnez quelques coups de couteau dans la chair , sans percer la peau ; faites entrer du sucre fin dans la chair des oranges ; remettez le couvercle dessus , si vous voulez ; & servez.

Oranges entieres. A mesure que vous tournez , ou zestez vos oranges , vous les jetez dans de l'eau ; il faut ensuite les faire blanchir sur le feu , jusqu'à ce qu'elles soient bien molletes , & qu'elles quittent l'épingle ; après quoi , vous les rafraichissez ; & avec la petite cuillere faite exprès , vous les videz par un petit trou que vous faites , où étoit le picot. On les met au sucre , de la même maniere que les quartiers & les bâtons ; & c'est aussi la même chose pour les tirer au sec.

Oranges en tranches , ou par quartiers. Otez proprement la pelure de plusieurs oranges douces ; épluchez avec la pointe d'un couteau une petite peau qui est sur la chair de l'orange ; vous les servirez en quartiers , ou par tranches , de l'épaisseur d'un travers de doigt , avec du sucre en poudre , ou un syrop fort léger.

Oranges. (*Glaces d'*) Mettez dans une pinte d'eau , le jus de six oranges douces ; zestez légèrement leurs peaux , pour les mettre dedans , avec trois quarterons de sucre ; faites infuser le tout ensemble , l'espace d'une heure , & passez-le ensuite dans un tamis serré , pour le mettre dans la salbotiere & faire prendre à la glace.

Oranges glacées en fruits. Vous prenez de ces fruits que vous ne faites que vider sans les tourner ; mettez les dans l'eau bouillante , pour les faire blanchir , jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous les doigts ; retirez-les à l'eau fraîche ; après les avoir bien égouttés , il faut les mettre dans un mortier pour les piler très-fin , & les passer au travers d'un tamis ; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre , que vous avez de marmelade ; mettez la marmelade dans le sucre que vous remuez jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés ensemble ; ensuite

vous la mettez dans des moules pour la faire prendre à la glace ; lorsqu'elle sera prise , il faut la travailler & la mettre dans des moules de plomb , faits en figure d'orange , que vous enveloppez de papier , & les remettez à la glace ; lorsque vous voudrez les servir , il faut leur donner une couleur qui imite le naturel ; pour le cédrat , l'orange , & le citron , il faut prendre une pierre de gomme-gutte , que vous frottez sur une assiette où il y a un peu d'eau chaude , jusqu'à ce qu'elle vous fasse une couleur foncée ; pour la bergamotte il faudra mettre une petite nuance de verd dans la même couleur , attendu qu'elle est toujours plus verdâtre.

Oranges. (Roquilles d') Tournez des oranges douces , les plus deliées que vous pourrez , les laissant de toute la longueur qu'il se peut ; on les passe pour cela à l'eau sur le feu , jusqu'à ce qu'elles soient bien molletes ; ensuite on les met au sucre que l'on vient de clarifier , & on leur fait prendre une vingtaine de bouillons ; puis on les ôte de dessus le feu , & on les laisse jusqu'au lendemain , que l'on fait cuire le syrop à lissé , & on les y met pour leur donner deux ou trois bouillons. Le jour d'après on les finit comme les oranges ; & pour les tirer au sec , il faut prendre du sucre clarifié , selon la quantité dont vous avez besoin , le faire cuire à la petite plume , jeter vos roquilles ou tournures dedans , & leur faire prendre deux bouillons couverts ; les ôter ensuite de dessus le feu , les laisser un peu refroidir , & en tirer à mesure sur un clayon , & les dressant en petits rochers , pour les mettre ensuite sur des feuilles de fer-blanc , ou des ardoises à l'étuve. Si vous en êtes bien pressé , vous pouvez blanchir le sucre avec une cuillère , contre un bord de la poêle , en faisant passer vos roquilles dans l'endroit où vous avez blanchi le sucre , & les tirer avec deux fourchettes ; les ranger sur des feuilles de fer-blanc , & les mettre un moment à l'étuve. On fait de cette façon des ro-

quilles jaunes & blanches. Les jaunes sont ce que vous emportez de la premiere écorce de l'orange ; & les blanches sont ce qui s'enleve ensuite , en les tournant pour la seconde fois.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'orange est remplie d'un suc légèrement acide , rafraîchissant , stomachique , aperitif , propre à corriger les vices des humeurs putrides , & sur-tout les affections scorbutiques , à rendre la bile plus fluide. On peut en laisser user modérément à ceux qui ont de la fièvre , & qui sont sujets aux maladies bilieuses , putrides , lorsqu'il n'y a pas de toux , ni d'irritation à l'estomac , ou aux intestins.

ORGE : espece de bled qui vient sur des tiges plus courtes & plus grêles que le froment. Ses feuilles sont plus larges , & les barbes de l'épi plus grandes & plus piquantes que celles du seigle & du froment barbu. On en distingue de deux sortes , qui n'ont point de différence essentielle pour les qualités.

Orge mondé. On le lave , on le nettoie bien : on le fait bouillir doucement dans l'eau , pendant cinq ou six heures , jusqu'à ce qu'il soit réduit en crème. On y met en , commençant , un peu de beurre bien frais , & sur la fin un peu de sel. Quand on veut rendre cette bouillie plus agréable , on y met quelques amandes avec un peu de sucre. Si on le veut rafraîchissant , on y met des graines de melons & de citrouilles mondées.

Orge passé : se fait comme l'orge mondé ; on le passe ensuite à l'étamine : alors il nourrit moins ; mais si , après l'avoir passé , on le fait épaisir sur le feu , il devient aussi nourrissant que l'orge mondé , si l'on en prend la même quantité. On peut mettre du lait dans ces différentes préparations : il en est plus agréable au goût ; mais il ne convient pas dans la fièvre.

Comme l'orge mondé est sujet à s'altérer avec le tems , le meilleur moyen de le conserver bon , est d'y mettre quelques feuilles de laurier : quelque

sain qu'il soit préparé , comme nous l'avons dit , l'orge n'est pas propre à faire du pain comme le bled. Il rafraîchit ; mais il nourrit peu.

O B S E R V A T I O N M É D E C I N A L E .

L'orge est une substance nourrissante, adoucissante, rafraîchissante , qui non-seulement convient à tous les gens sains , mais est un des meilleurs alimens qu'on puisse donner aux personnes délicats , à celles qui sont attaquées de maladies longues , pendant lesquelles la nourriture legere est permise , enfin aux convalescens , dès qu'ils peuvent prendre des alimens.

ORGEAT. (*Syrop d'*) Vous prendrez des amandes de Provence ; vous aurez soin de les choisir de l'année , fraîchement cassées ; ce que vous distinguerez facilement par la fraîcheur de leur couleur : elles sont ordinairement plus blondes , & moins ridées , quand elles sont fraîches. Vous emploierez quatre onces d'amandes ameres par livre d'amandes douces : vous mettrez lesdites amandes dans un vaisseau , ou terrine , avec de l'eau bouillante par-dessus , afin de les dépouiller plus aisément de cette peau roussâtre qui les couvre ; vous les jetterez ensuite dans l'eau fraîche , à mesure que vous les aurez pelées ; & lorsqu'elles le seront toutes , vous les tirerez de cette eau fraîche ; vous les pilerez dans un mortier , & vous les passerez sur une pierre bien unie , pour les broyer encore avec un rouleau de bois , en y mettant , de tems à autre , quelque peu d'eau , comme pour faire de la pâte , de peur que vos amandes ne se tournent en huile. Quand votre pâte sera ainsi faite , vous la délayerez dans un peu d'eau , & vous la passerez par l'étamine ; vous presserez fort , pour en exprimer bien la substance ; & comme il pourroit encore rester beaucoup de lait dans votre pâte , vous la redeleyerez dans de l'autre eau , une seconde fois , & même une troisième , s'il est besoin , afin qu'il ne reste point de lait dans la pâte. Observez toujours de mettre très-peu d'eau , à chaque fois que vous

laverez votre pâte, afin que le lait en soit épais ; vous ferez ensuite du syrop à l'eau simple, avec le sucre, & le réduirez à cassé, c'est-à-dire, qu'il se cristallise, & qu'il soit prêt à candir ; alors vous mettez votre lait d'amande, & le laisserez bouillir ; vous aurez cependant le soin de le remuer pendant quelque tems, aux premiers bouillons, selon son épaisseur, par la force du sucre ; & quand vous vous appercevrez que votre syrop sera assez épais, vous le retirerez du feu, pour le laisser refroidir ; & de tems à autre, vous le remuerez, pour empêcher que votre orgeat ne monte trop. Lorsqu'il sera froid, vous le mettrez en bouteille, en remuant toujours votre syrop. Si vous voulez que votre syrop sente la fleur d'orange, vous mettrez de l'eau de fleur d'orange dans le lait d'amande, ou telle autre odeur, dont vous voudrez que votre syrop soit parfumé. Pour faire quatre pintes de ce syrop, vous emploierez sept livres de sucre, une livre d'amandes douces, deux onces d'amandes amères, ou quatre onces d'amandes de noyaux d'abricots de l'année, parce qu'elles sont beaucoup moins amères, que les vraies amandes.

ORTOLAN : petit oiseau d'un plumage varié, moins gros qu'une alouette, très-gras pour l'ordinaire, commun dans nos provinces méridionales.

Ortolans à la broche. Bardez-les, enfalez-les dans une brochette que vous attachez à la broche. Arrosez-les, en cuisant, d'un peu de lard fondu, ou les flambez ; servez chaud, avec un jus d'orange, verjus & sel.

Il y a plusieurs autres manieres d'accommoder les ortolans ; mais comme elles leur sont communes avec les cailles, (voyez *Cailles*.)

OBSERVATION MEDICINALE.

L'ortolan est un des mets les plus exquis qu'on puisse servir, quand cet oiseau est jeune, tendre, gras, & cuit à propos. Sa chair est légère, savoureuse aisée à digérer, nourrissante & saine ; il n'y a presque personne à qui cet aliment ne puisse être donné, quand

il a la permission de manger de la chair ; je dis *presque*, parce qu'il y a des estomacs qui ne peuvent supporter les substances grasses ; & dans la crainte d'occasionner une mauvaie digestion , il est prudent de n'en pas laisser manger aux convalescens.

OSEILLE : herbe potagere très-connue , d'un grand usage en cuisine.

Oseille confite. Prenez de l'oseille , cerfeuil ; poirée , bonne-dame , pourpier , persil , ciboules ; mettez de ces herbes à proportion de leurs forces , après les avoir épluchées & lavées ; faites-les égoutter. Mettez un bon morceau de beurre dans un grand chauderon , vos herbes par-dessus , & autant de sel qu'il en faudra pour les bien saler. Faites-les cuire à petit feu , jusqu'à ce qu'il ne reste point d'eau. Etant refroidies , mettez-les dans des pots bien nets. Moins on en consommera , plus les pots doivent être petits , parce que quand ils sont entamés , les herbes ne se conservent tout au plus que trois semaines ; lorsqu'elles sont dans les pots , faites fondre du beurre ; & lorsqu'il est tiède , couvrez-en vos herbes ; quand le beurre est froid , couvrez vos pots ; mettez-les dans un endroit sec , ni trop chaud , ni trop froid , pour vous en servir au besoin , soit pour la soupe , ou pour des farces.

Oseille. (Farce à l') On sert de la farce d'oseille sous les œufs. On s'en sert pour farcir des poissons. On en fait quelquefois un plat particulier. Pour la faire , il faut hacher de l'oseille , bien épluchée & lavée , & bien égouttée , qu'on met dans une casserole , avec de bon beurre frais , sel & poivre , persil , ciboules & cerfeuil , un peu de muscade. Laissez mitonner ; & pour l'adoucir & lui ôter cet acide qui lui est propre , on peut y mettre sur la fin un peu de crème.

Oseille (Ragoût d') en gras. Epluchez , lavez , faites cuire à l'eau bouillante ; faites égoutter ensuite comme des épinars ; mettez-la dans une casserole ; mouillez de coulis clair de veau & jambon ,

avec sel & poivre ; faites mitonner à petit feu ; le ragoût mitonné , mettez-y un peu d'essence de jambon ; & vous en servez pour toutes les entrées à l'oseille.

OBSERVATION MÉDECINALE.

L'oseille est une plante fort saine , & assez nourrissante ; son acide la rend rafraîchissante , & propre à corriger les vices des humeurs qui tendent à la putridité , principalement les affections scorbutiques , dartreuses , érétypelateuses ; elle est stomachique légèrement apéritive & laxative ; son usage convient aux personnes sujettes aux hémorragies , aux embarras , ou engorgemens du foie , aux mauvaises digestions , à la constipation.

OUILLE ou OIL : grand potage ; on en sert en gras & en maigre.

Ouille de ramereaux. Faites blanchir des ramereaux bien retrouffés à l'eau. Empotez-les avec du bon jus ; mettez y un paquet de poireaux coupés par morceaux , un bouquet de céleri , navets , autres racines , ciboules & bouquet de fines herbes. Le tout étant cuit , mitonnez de votre bouillon. Rangez dessus vos ramereaux ; garnissez de racines. Jetez un bon jus de veau par-dessus , servez chaudement. On en peut faire autant des cailles , & autre gibier semblable , ou volaille.

Ouille en gras. Prenez toutes sortes de bonnes viandes , cimier de bœuf , rouelle de veau , morceau d'éclanche , canards , perdrix , pigeons , poulets , cailles , morceau de jambon crud , des saucisses , un cervelat. Passez le tout au roux. Empotez chaque chose , à différens tems , selon ce que chaque substance en aura besoin pour cuire. Faites une liaison à votre roux , que vous y mettez aussi. Ecumez ; mettez sel & poivre , cloux & muscade , coriandre & gingembre , le tout bien pilé , avec du thym & du basilic enveloppés dans un petit linge. Ajoutez à cela force herbages & racines bien blanches , oignons , poireaux , racines de persil , panais , carottes , choux , navets ; & ayez des cuvettes , ou

d'autres vases propres à cela. Ce potage étant bien consommé, rompez des croûtes par morceaux; faites-les mitonner de ce consommé bien dégraissé, & mouillez bien de bouillon toujours bien dégraissé. Dressez vos volailles & autres viandes, & garnissez de racines, si vous n'avez qu'un seul vase: si vous avez des vases pour mettre les racines, servez le potage sans garnir, parce que l'on en prend ce qu'on veut.

Ouille. (Autre maniere d') en gras. Prenez un fort morceau de tranche de bœuf, du côté du cimeter, avec un quartier de mouton bien dégraissé, & deux noix de veau; faites-les cuire à demi, à la broche. Mettez au feu une marmite avec la quantité nécessaire d'eau. Empotez vos viandes. Faites bouillir à petit feu, pendant deux heures; écumez & dégraissez. Mettez ensuite à la broche un dinde, un chapon, un canard; étant presque cuits, mettez-les dans la marmite; faites toujours cuire, & doucement; assaisonnez ce potage de sel, & y mettez un petit sachet où il y aura du poivre long, six ou huit cloux, douze grains de coriandre, le tiers d'une muscade, un peu de basilic, une gouffe d'ail. Pilez le tout dans le linge, & le mettez dans la marmite, avec huit ou dix oignons, un paquet de carottes & panais, & de poireaux, racines de persil, navets. Laissez consommer le tout. Prenez enfin une demi-livre de jambon maigre; coupez-le par tranches; faites-le cuire dans une casserole couverte sur un fourneau. Quand il est attaché, mouillez le de votre bouillon, & le vuidez dans la marmite. Votre ouille étant cuite, laissez reposer un quart d'heure le consommé; passez-le au tamis, dégraissez-le bien. Mitonnez-en des croûtes. Dressez ensuite ces croûtes dans un pot à l'ouille, avec ce qu'il faut de bouillon, & servez très-chaud.

Ouille en maigre. Faites cuire toutes les especes de racines, dont on a parlé dans les potages précédens, dans de bon bouillon de poisson, ou moitié

bouillon de purée & de l'autre. Etant cuites , dressez votre ouille , un pain de profiterole au milieu. Garnissez les bords de racines , & servez à l'ordinaire.

Ouille de riz au blanc , en gras. Faites blanchir , & le mettez cuire avec de bon bouillon , qui ne soit point coloré , & un bon morceau de lard bien ficelé. Quand le tout est bien cuit , & au moment de servir , mettez-y du coulis blanc , & servez dans un pot à ouille.

Ouille de riz au blanc , en maigre. Faites-le blanchir , & cuire ensuite dans de bon bouillon maigre , avec un bon morceau de beurre ; étant cuit , mettez du bon coulis maigre. Délayez ce coulis avec de la crème. Passez le coulis à l'étamine plusieurs fois ; faites chauffer sans bouillir. Mettez-le dans le riz ; & servez dans un pot à ouille , & chaudement.

OUTARDE : oiseau de la grosseur de l'oie. Quand cet oiseau est jeune , sa chair est assez tendre & d'un bon goût. Le tems où il est le meilleur , c'est en automne & dans l'hiver. Il faut le laisser mortifier un certain tems , sans quoi il est de difficile digestion. On apprête les outardes comme les oisons ; on n'a qu'à consulter cet article.

Outarde. (Pâté d') Après l'avoir vuïdé & abbatu l'estomac , cassez les os des cuisses ; lardez de lard moyen , assaisonné de sel & poivre , girofle , muscade rapée , laurier. Mettez dans votre pâté beaucoup de lard pilé , & de bardes de lard , parce que cet oiseau a la chair très-sèche. Formez le pâté à l'ordinaire , & faites cuire pendant quatre heures au moins.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de l'outarde , est pour l'ordinaire , ferme & difficile à digérer ; elle ne convient qu'aux personnes qui ont un bon estomac , à celles qui font quelque exercice capable de favoriser leur digestion.



[P A I]

PAIN : c'est une préparation du bled, soit froment ; ou seigle , ou d'un mélange des deux , réduit en farine , qu'on pétrit avec de l'eau un peu chaude, en y mettant un peu de sel & du levain, pour lui donner , par la fermentation que ces substances excitent , une sorte de cuisson anticipée , & plus de légèreté qu'il n'en auroit sans leur secours. C'est l'aliment ordinaire de l'homme , le plus sain , le plus nourrissant , & celui qui lui convient le mieux , dans tous les états qu'on puisse supposer.

Pain à la Baviere , ou à la crème. Faites une crème épaisse , avec de la farine , huit jaunes d'œufs , la moitié de d'un citron , une partie coupée en tranches , l'autre hachée , conserve de fleurs d'oranges écrasée , crème & sucre. Faites cuire. Ayez un pain rond d'une livre , chapelé ; tirez la mie , en la prenant par-dessous. Faites-le tremper dans du lait & du sucre. Faites égoutter , & le farcissez de la crème ci-dessus. Rebouchez le trou. Mettez de la crème au fond d'un plat ; dressez le pain , & le couvrez de crème bien unie , le citron en tranches par-dessus. Glacez de sucre & faites cuire au four. Etant cuit , servez chaudement.

Pains à la crème. (petits) Il faut les faire de la grosseur d'un œuf , les chapelier , les vider par-dessus , les remplir de la crème des pains à la Baviere , les ficeler , les tremper dans du lait , & , quand ils sont égouttés , les faire frire au sain-doux , ou au beurre affiné , & étant de belle couleur , les déficeler , raper du sucre par-dessus , les glacer avec la pelle rouge , & les servir chaudement pour entremets , ou garnitures.

Pains à la Mississipi. Prenez un pain d'une livre bien rond , sans baillure ; vuidez-le de sa mie en dessous ; farcissez-le d'un bon ragoût de cailleteaux ,

pigeonneaux, huitres, petits œufs, crêtes, truffes, mousserons, montans de cardes, ou tel autre. (*Voyez ces ragoûts à leurs articles respectifs.*) Faites-le tremper dans du lait; farcissez-le, & le faites frire de belle couleur; après l'avoir ficelé, servez-le avec des ris de veau piqués de lard, & jambons cuits; & glacez en fricandeaux. Jetez leur sauce sur le tout, & servez pour entrée.

Pain à la Montmorency Prenez des membres de volailles, perdreaux & beccasses. Coupez-les en zestes, & les faites mariner avec huile fine, sel & gros poivre, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, échalotes; le tout haché très-fin. Mettez aussi quelques zestes de jambon. Arrangez tous ces filets en façon de pains. Foncez une casserole de veau & jambon; mettez dessus ces filets avec leur marinade; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à petit feu. Quand ils sont cuits, dressez les petits pains. Mettez dans la casserole, où ils ont cuit, deux cuillerées de coulis, & un peu de réduction. Faites bouillir pour dégraisser; passez la sauce au tamis. Mettez-y du jus de citron, & servez sur les petits pains.

Pain d'Espagne. Prenez des estomacs de perdrix bien hachés, une poignée de pistaches échaudées; pilez le tout dans un mortier; ajoutez trois ou quatre jaunes d'œufs, suivant le plat, du jus de veau; délayez le tout; passez-le à l'étamine; mettez dans un plat sur la cendre chaude, & par-dessus un couvercle de tourtière, feu dessus: quand il sera pris, servez chaudement.

Pain au sang en crépine. Foncez une casserole de bardes de lard & de crépines; mettez dans une pinte de sang une livre & demie de panne bien hachée, persil, ciboules, champignons, pointe d'ail, oignons cuits, le tout haché menu, sel & épices; versez le tout dans la casserole; couvrez de la crépine, avec bardes de lard; faites cuire à petit feu, à la braise; & servez avec une bonne essence.

Pain d'amandes & de pistaches, autrement dit *pain à la Hollandoise*. Prenez une demi-livre d'amandes douces, un quarteron de pistaches; pilez-les dans un mortier, avec du citron confit, & demi-livre de sucre; ajoutez six ou huit jaunes d'œufs frais, dont vous aurez fouetté les blancs; mêlez le tout; frotez un plat de beurre; dressez votre pâte dessus; unissez-les; faites cuire au four, & servez glacés.

Pain en côte de melon en gras. Prenez un pain de demi-livre; ôtez-en la mie par-dessous; remplissez-le d'un salpicon. (Voyez *Salpicon*.) Mettez au fond d'un plat du coulis, & du Parmesan rapé; dressez le pain dessus; mettez autour cinq ou six queues de mouton à la braise, entre les queues, des oignons blancs, cuits au bouillon, avec un peu d'anis; arrosez le tout de coulis; poudrez de Parmesan; faites glacer au four, & servez à courte sauce.

Pain en côte de melon en maigre. Prenez un petit pain de demi-livre; ôtez la mie; passez-le au beurre, & le farcissez d'un ragoût de laitances. (Voyez *Laitances*.) Mettez du coulis au fond d'un plat, le pain par-dessus; garnissez de rougets cuits au court-bouillon; mettez des oignons dans les intervalles, du coulis par-dessus; prenez & faites prendre couleur au four; servez avec une essence, A la place d'oignons, on peut mettre des filets de soles ou d'anguilles, ou autres poissons.

On fait encore des pains de diverses sortes, comme,

Pains aux champignons.

Pains aux choux.

Pains à la crème.

Pains aux jambons.

Pains aux morilles.

Pains aux mousserons.

Pains de perdrix.

Voyez, sous les noms différens, les différentes manieres de les faire.

PALAIS. On en emploie de deux especes, en cuisine ; ceux de bœuf & de mouton.

Palais de bœuf à la cendre. Faites cuire vos palais de bœuf, à moitié dans de l'eau ; parez-les ensuite ; foncez une casserole de veau & jambon ; mettez dessus vos palais, avec une douzaine de petites truffes, plus un peu de lard fondu, un bouquet de persil, ciboules, une pointe d'ail, trois cloux de girofle, sel & gros poivre ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire à la braise ; à la moitié de la cuisson ; mettez un verre de vin de Champagne, bouilli & écumé ; achevez de faire cuire ; retirez les palais & les dressez dans un plat ; mettez, dans la braise où ils ont cuits, deux cuillerées de coulis ; faites bouillir la sauce, pour la dégraisser ; passez au tamis ; faites-la réduire, si elle n'est pas assez liée, & servez sur les palais de bœuf avec les truffes.

Palais de bœuf à la Tartarie, avec une sauce piquante. Faites cuire trois palais de bœuf à l'eau, avec sel, poivre, oignons, girofle, ail, & racines : étant cuits, laissez les refroidir ; parez les & les coupez par la moitié ; faites-les mariner avec l'huile fine, sel & fines herbes, épices, persil, ail, ciboules & échalottes hachés menu ; panez-les & les faites griller de belle couleur, en les arrosant, de tems en tems, du reste de leur marinade ; quand ils sont grillés, servez-les avec une sauce piquante. (Voyez Sauce.)

Palais de bœuf au gratin. Parez-les & les faites cuire avec du bouillon : étant refroidis, coupez-les en filets ; passez-les au beurre, avec deux oignons ; coupez du jambon en filets ; mouillez de jus & bouillon, & liez de coulis, avec un bouquet ; fai-

res bouillir une heure , dégraissez avant de servir ; mettez-y de la moutarde , & servez sur un gratin fait ainsi. Mettez au fond d'un plat un hachis de foies de volailles , lard rapé , persil , ciboules , champignons , sel & poivre , deux jaunes d'œufs pour liaison ; mettez ce plat sur la cendre chaude ; quand le gratin est attaché , égouttez la graisse , & servez dessus les palais de bœufs.

Palais de bœuf au Parmesan. Coupez-les en filets : étant cuits à l'eau & parés , passez-les avec des champignons ; coupez de même une tranche de jambon & fines herbes avec du beurre. Mouillez de bouillon & d'un peu de réduction , une cuillerée de coulis ; faites mitonner ; dégraissez ; mettez sel & gros poivre. La sauce étant réduite , mettez au fond du plat du Parmesan rapé par-dessus le ragoût ; recouvrez de Parmesan : faites glacer au four , ou sous un couvercle de tourtière ; & servez de belle couleur.

Palais de bœuf en hatelettes. Cuits à l'eau , & parés , coupez les en petits quarrés d'un pouce ; coupez autant de morceaux de petit lard ; passez les ensemble à la casserole , avec beurre , persil , ciboules , champignons , pointes d'ail , le tout haché menu ; ajoutez une pincée de farine , & un verre de vin de Champagne , deux cuillerées de coulis , un peu de réduction ; faites cuire le ragoût sans dégraisser : étant cuit & la sauce réduite , liez de quatre jaunes d'œufs , sans bouillir ; pressez-y un jus de citron ; enfiler ensuite les morceaux dans des hatelettes , avec un morceau de petit lard à chacun ; continuez ainsi jusqu'à la fin ; trempez les hatelettes dans la sauce ; passez-les ; faites griller de belle couleur , & servez à sec.

Palais de bœuf en menus droits. Faites cuire à l'eau ; parez & coupez en filets ; mettez-y les palais de bœuf ; mouillez le ragoût de bon bouillon & d'un peu de coulis. Ajoutez-y un bouquet avec un bon assaisonnement ; le ragoût étant bien dégraissé , & la sauce suffisamment réduite , ajoutez-y

un peu de moutarde ; & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Palais de bœuf. (Autres menus droits de) On peut encore les servir entiers , cuits sur le gril , après les avoir préalablement fait mariner avec huile fine , sel & gros poivre , persil & ciboules , champignons , une pointe d'ail , le tout haché. Trempez-les bien dans leur marinade ; panez les ; faites griller & servez à sec , ou avec une sauce claire & piquante.

Palais de bœuf en rissoles. Faites cuire à l'eau deux palais de bœuf ; coupez-les en dés ; passez-les avec beurre , persil , ciboules , champignons , pointe d'ail sel & poivre , une pincée de farine ; mouillez de bouillon & d'un verre de vin de Champagne , deux cuillerées de réduction , autant de coulis. Faites mitonner & réduire la sauce ; dégraissez , & laissez refroidir. Faites une pâte brisée : mettez dessus de petits tas de ce ragoût , couvrez de même pâte ; soudez les bords & dorez : faites frire de belle couleur , & servez pour hors-d'œuvre.

Palais de bœuf marinés. Faites cuire à l'eau ; parez-les ; coupez en filets de la longueur & largeur d'un doigt ; faites-les mariner avec sel & poivre , ail , vinaigre , un peu de bouillon ; beurre manié de farine , laurier , trois cloux : faites tiédir la marinade , & y laissez les palais , pendant trois heures ; retirez les ; essuyez ; farinez & faites frire , & servez garnis de persil frit.

Palais de bœuf. (Alumettes de) Faites cuire deux palais de bœuf à l'eau ; & après les avoir épluchés , coupez-les comme des alumettes ; faites-les mariner avec du citron , un peu de sel , persil en branches & ciboules entières. Quand ils ont pris goût , égouttez-les ; trempez-les dans une pâte faite avec de la farine , une cuillerée d'huile fine , un peu de sel fin , le tout delayé avec de la biere , jusqu'à ce que la pâte ait la consistance d'une crème double ; faites cuire ensuite vos alumettes de belle couleur , & servez chaudement.

Palais de Mouton au gratin. Parez-les & les faites cuire à une braise blanche ; arrangez les sur un gratin de foies gras , une grosse truffe au milieu du plat , petits oignons dans les intervalles , un cordon de truffes autour. Faites attacher le gratin & le dégraissez , & servez sur le tout une essence de bon goût. Les palais de bœuf & de veau se servent de même , ainsi que les pieds d'agneau.

Palais de mouton. (*Autre gratin de*) Faites cuire à une bonne braise ; faites attacher une farce à moitié dans un plat ; arrangez dessus les palais , & dans les intervalles, mettez de petites truffes , olives tournées , petits œufs , champignons & un cordon de cette garniture ; faites attacher le tout ; dégraissez , & servez par dessus une essence claire , avec jus de citron. Les palais de bœuf en filets se servent encore de même.

Palais de mouton roulés & frits en beignets. Faites cuire comme les précédens. Etant refroidis , fendez-les bien minces ; étendez dessus une farce fine bien mince ; frottez d'œuf battu ; roulez ; trempez dans une pâte au vin de Champagne ; faites frire de belle couleur , & servez sur du persil frit.

Les palais de bœuf s'accommodent encore de même ; on peut encore les mettre au gratin , avec une sauce dessous , mais étant panés , roulés , & grillés : on peut aussi les mettre à la broche , bardés en caille.

PANADE : sorte de potage , fait avec du pain cuit & imbibé de jus de viande. On en fait aussi avec du beurre , du sel & de l'eau. On en donne quelquefois aux convalescens , souvent aux enfans fevrés , au lieu de bouillie. Il seroit à desirer qu'on leur en donnât toujours , préférablement à la bouillie , dont même on ne devroit jamais les nourrir.

PANAIS : plante ou racine d'une odeur & d'un goût assez agréable & aromatique. On en fait un grand usage en cuisine , pour les potages , ragoûts

& coulis de racines. On en fait peu de mets particuliers.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette racine qui est un peu aromatique, est légèrement apéritive, fondante & détersive; on la peut faire entrer dans tel mets que l'on souhaite; elle ne le rendra que plus sain; mais il n'y a que les personnes qui ont un bon estomac, qui puissent manger une certaine quantité du panais même.

PANIS. espece de grain assez semblable au millet, mais dont l'épi est plus fort; on en fait des galettes dans certains pays, & sur-tout une espece de bouillie, comme du riz.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le panis est une graine nourrissante, assez legere, qui, étant cuite, préparée & assaisonnée comme il convient, peut être mangée par tout le monde; les personnes délicates ne le mangeront pas en pâtisserie.

PANNACHE DE PORC. Faites cuire des oreilles de cochon comme les pieds à la Sainte-Menehould; panez-les pour les faire griller, & les servez à sec pour entremets.

Ou si vous les voulez servir en hors-d'œuvre, mettez dessous une sauce-robert. (Voyez Sauce.)

PANNE: graisse de l'intérieur du ventre du cochon, dont on fait du sain doux, & qu'on hache par petits morceaux, pour mêler avec les ingrédients dont on fait le boudin & les saucisses.

PARFAIT-AMOUR. Voyez Cedrat rouge. (Eau de)

PASTILLES: c'est une espece de pâte de sucre, dont il y a de plusieurs sortes. On en dresse des porcelaines pour le dessert; & elles sont fort agréables au goût.

Pastilles blanches. Faites tremper de la gomme dans un peu d'eau, avec trois ou quatre jus de citrons, & les zestes que vous en aurez faits. Au bout de deux ou trois jours, que vous verrez votre

gomme bien détrempée , passéz la au travers d'un linge blanc. Vous la mettrez ensuite dans le mortier , avec du sucre royal en poudre , passé au tambour ; & après la première poignée , vous tournerez & battrez le tout à force de bras ; puis vous y ajouterez une autre poignée de sucre ; & vous continuerez de battre & de bien démêler votre pâte de tous côtés , à mesure que vous augmenterez de sucre , jusqu'à ce que vous ayez une pâte bien blanche & bien maniable. Vous en formerez ensuite vos pastilles , & vous les ferez sécher à l'écrue. En pilant votre pâte , vous pouvez y mettre une petite goutte d'essence de bergamote.

Pastilles. Voyez *Cannelle* , *Cedrat* , *Chocolat* , *Citron* , *Girofle* , *Jasmin* , *Orange* , *Safran* , *Violettes*.

P A T E : se dit des différentes manières d'apprêter les diverses farines des grains différens , en les détrempant avec de l'eau , ou d'autres liqueurs. Nous en avons déjà parlé au mot *Abaisse* , mais trop brièvement , pour ne devoir pas étendre un peu cet article intéressant en cuisine , par les différens usages auxquels on emploie les pâtes , sçavoir , pour tourtes , gâteaux , pâtés , rissoles , & autres choses semblables.

Pâte à frire. Prenez un peu de beurre , du lait , & un peu de sel fin. Mettez le tout dans une casserole sur le feu ; quand le lait est prêt à bouillir , mettez-y de la farine , & la desséchez sur le feu , comme pour les petits choux. Étendez la ensuite avec le rouleau , le plus mince que vous pourrez ; découpez-la en petits quarrés ; faites-la frire dans l'huile , glacez-la avec du sucre ; & servez pour rôti , ou collation.

Pâté à l'huile. Faites bouillir de l'huile sur le feu , jusqu'à ce qu'elle ne fasse plus de bruit. Elle aura perdu alors de son âcreté. Prenez un litron de fleur de farine ; mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs , une pincée de sel , de l'huile à discrétion , un petit verre d'eau. Mêlez le tout , & pétrissez

de sorte que la pâte reste un peu ferme, d'autant que cette pâte n'est jamais aussi ferme qu'avec du beurre, quoiqu'on s'en serve rarement. Comme beaucoup de personnes la préfèrent, on a cru en devoir donner ici le procédé.

Pâte bise. Prenez un boisseau de farine de seigle; ôtez en seulement le gros son. Pétrissez-la à l'eau chaude, de sorte qu'elle soit ferme; n'y mettez qu'une demi-livre de beurre. Formez-en votre braise avec un rouleau. Cette pâte est propre pour les pâtés de jambon, & de grosse venaison, qu'on transporte au loin; c'est pourquoi leur croûte doit avoir deux doigts d'épaisseur, pour soutenir les secousses du voyage.

Pâte blanche pour les gros pâtés qui se mangent froids. Mettez sur une table un demi-boisseau de fleur de farine; faites un creux dans le milieu, dans lequel vous mettrez deux livres de beurre frais. Si ce beurre est dur, vous le manièrerez auparavant, pour l'amollir. Mettez-y trois onces de sel fin, un demi-septier d'eau, plus ou moins: détrempez peu à-peu cette farine, en l'arrosant d'eau tiède; cette pâte étant liée, étendez-la avec le rouleau; jetez un peu de farine dessus & dessous, afin qu'elle ne tienne point à la table. Il faut dans la pâte plus de beurre en hyver qu'en été, parce que le froid la sèche & la rend plus difficile à manier. On peut la rendre plus fine, en y mettant plus de beurre. Voilà tout le secret.

Pâte blanche, pour les tourtes & autres pâtisseries qui se mangent chaudes. Prenez trois livres de beurre & un demi-boisseau de farine. Pétrissez votre pâte comme la précédente. Elle est propre à faire des pâtés d'entrées de veau, pigeonneaux, bœufilles & autres mets chauds.

Pâte croquante. Prenez environ deux poignées d'amandes, si vous ne voulez faire qu'une petite tourte; échaudez-les pour les peler; & en les pelant, jetez-les dans de l'eau fraîche; vous les essuiez ensuite pour les piler au mortier, en les arrosant, de tems en tems,

d'un peu de blanc d'œuf, & d'eau de fleurs d'oranges, battus ensemble, afin qu'elles ne viennent point en huile. Il est important de les bien piler; & l'on pourroit même les passer au tamis, afin qu'il n'y reste point de grumeaux. Vos amandes étant ainsi préparées, vous mettez cette pâte dans une poêle, & vous la desséchez avec du sucre en poudre, comme une pâte ordinaire, jusqu'à ce qu'elle soit bien maniable; vous en formerez alors un rouleau, pour la laisser reposer quelque tems; puis vous en retirerez une abaisse que vous mettrez sécher au four dans une tourtière; de ce que vous en aurez rogné, vous en formerez d'autres petits ouvrages, comme lacs d'amour, chiffres, ou autres galanteries, qui vous serviront pour garnir votre tourte.

Pâte croquante d'une autre manière. Vous prendrez un ou deux blancs d'œufs, trois ou quatre cuillerées de beau sucre fin, & autant de farine, si vous ne voulez qu'une tourte. Délayez le sucre le premier avec vos blancs d'œufs, & ensuite la farine, & pétrissez bien le tout ensemble, jusqu'à ce que votre pâte soit maniable; vous en étendrez une abaisse fort mince, la poudrant de sucre fin; & l'ayant mise sur votre tourtière, vous pincerez proprement les bords d'espace en espace; & vous la piquerez avec la pointe d'un couteau, pour empêcher qu'elle ne bouffe. Ce qui vous restera de votre pâte, vous le filerez de la grosseur d'un lacet, & vous en façonnerez le dedans de votre tourte. Vous y pouvez faire un soleil, une étoile, une croix de Malte, des armoiries, des fleurs de lys, ou autre chose; ensuite vous la ferez cuire doucement au four; & pour la servir, vous remplirez les espaces de différentes marmelades ou gelées, suivant les couleurs que vous jugerez à propos de lui donner. On peut y ajouter un peu d'eau de fleurs d'orange, ou de quelqu'autre eau de senteur.

Pâte demi-feuilletée. Pour faire cette pâte, le pro-

cédé consiste tout simplement à mettre moins de beurre dans la pâte qu'on fait. Si elle n'est pas plus délicate, elle n'en est pas moins saine.

Pâte feuilletée. Prenez un demi-quart de fleur de farine. Faites la pâte à l'eau froide. Mettez y un peu de sel fin, avec quelques jaunes d'œufs, pour la rendre plus délicate. Maniez le tout ensemble, en l'arrosant de tems à autre, selon le besoin. Quand cette pâte est mollette & bien liée, mettez-la en masse, & la laissez reposer une demi-heure; après ce tems, étendez-la avec un rouleau ds l'épaisseur d'un pouce. Eparpillez dessus la quantité de beurre qu'il y faut, que vous mettrez en petits tas, pour le moins une livre. Pliez-la en double, en y renfermant le beurre; étendez-la de nouveau avec le rouleau, & cela, jusqu'à cinq ou six fois, & la réduisez à l'épaisseur que vous voudrez, en la poudrant de farine, des deux côtés, pour qu'elle ne s'attache point à la table. Cette pâte sert pour ce qu'on appelle *patés d'assiettes*, soit de veau, pigeonneaux, béatilles & autres pâtés à manger chaud. Elle peut aussi servir à faire des tourtes de confitures & autres pièces de four.

Pâte. Voyez *Abricots*, *Amandes*, *Cerises*, *Coings*, *Epine-Vinette*, *Framboises*, *groseilles*, *Guimauve*, *Jasmin*, *Muscat*, *Orange*, *Pêches*, *Poires*, *Pommes*, *Précoces*, *Prunes*, *Verjus*, *Violettes*.

Pâtes. Nous avons déjà cité plusieurs fois dans cet ouvrage, le *Dictionnaire Domestique*, imprimé chez Vincent Libraire, rue saint Severin. Nous le rappellerons encore ici à l'occasion des différentes sortes de pâte, dont il est fait mention dans ce même Dictionnaire. Par la même occasion nous avertissons nos lecteurs, qu'ils y trouveront d'autres articles de cuisine & d'office très-bien traités; tels sont en parriculiers les mots de

Coing,
Concombre,

Confiture,
Eau naturelle;

<i>Eau artificielle,</i>	<i>Iris,</i>
<i>Fraise,</i>	<i>Lait,</i>
<i>Framboise,</i>	<i>Laitue,</i>
<i>Groseille,</i>	<i>Lentilles,</i>
<i>Harengs,</i>	<i>Marron,</i>
<i>Haricots,</i>	<i>Navel,</i>
<i>Huiles,</i>	<i>Noisettes,</i>
<i>Huitres,</i>	<i>Noix,</i>
<i>Hidromel,</i>	<i>Orange.</i>
<i>Jambon,</i>	

Nous ferons mention dans la suite des autres instructions que nos lecteurs pourront puiser dans le *Dictionnaire domestique*, relativement à la cuisine & à l'office.

PATÉ : on en fait de plusieurs manieres, tant en gras qu'en maigre. On en fait de chauds, qu'on sert pour entrées. On en fait de froids qui se servent pour entremets.

Pâté à l'Allemande aux huitres, chaud en gras. Prenez un quartier d'agneau; lardez-le de moyen lard; formez une abaisse à demi-fine. Dressez dessus le quartier d'agneau, assaisonné de sel & poivre, muscades, cloux, lauriers, lard pilé, fines herbes & ciboules. Couvrez d'une abaisse pareille; faites cuire au four pendant trois heures. Pendant qu'il cuit, préparez un ragoût d'huitres. (Voyez *Huitre*.) Tirez votre pâté; mettez dedans votre ragoût; dégraissez; recouvrez & servez chaudement.

Pâté à l'Angloise. Prenez de la chair de lièvre; un gigot bien tendre & bien dégraissé; hachez bien le tout avec du lard crud, de la moëlle, un peu de graisse de veau, le tout bien haché, bien rouffi, bien assaisonné de toutes sortes d'épices & fines herbes, avec quelques truffes & champignons hachés. Faites une abaisse d'une bonne pâte. Mettez-y votre farce; couvrez de bardes de lard, & ensuite d'une autre abaisse; mettez au four. Quand le pâté est cuit, ouvrez-le & le dégraissez; mettez dedans un coulis de perdrix & servez chaudement.

Pâté à la ciboulette. Faites une farce de godiveau avec de la tranche de bœuf, crue & blanchie,

persil & ciboules, le tout bien haché & bien nourri ; assaisonnez de fines épices. Mettez-y de la moëlle de bœuf & un peu de mie de pain trempée dans du jus , quelques truffes & champignons hachés. Faites deux abaisses de bonne pâte ; celle de dessous plus forte , l'autre plus mince : dressez votre pâté ; rangez y votre sauce ; couvrez de bardes de lard & tranches de citron , & de la seconde abaisse. Façonnez ; mettez au four. Etant cuit , dégraissez-le , jetez dedans un petit coulis , & servez chaudement.

Pâtés (petits) à la Mazarine, en gras. De rouelle de veau , graisse de bœuf , persil , ciboules , champignons , trois œufs , & demi-septier de crème , le tout bien haché & mêlé , faites un godiveau. Mettez-en entre deux abaisses de pâte feuilletée ; soudez avec œuf battu , & dorez ; mettez au four & servez tout bouillant.

Il est encore une infinité d'autres manieres de faire des petits pâtés. Ce que nous venons de donner de procédés , suffit , avec un peu d'intelligence & de goût , pour en faire de toutes les sortes & en imaginer de nouveaux.

Pâté à la royale. Coupez par rouelles une éclanche de mouton ; ôtez - en bien les peaux. Dressez un pâté de pâte ordinaire. Mettez-y votre chair avec des filets de bœuf , de perdrix & de ramiers déossés , si on en a ; garnissez de lard pilé , truffes , champignons , morilles , crêtes ; assaisonnez à l'ordinaire d'épices , sel & fines herbes ; finissez & faites cuire au four huit ou dix heures. Dégraissez ensuite ; mettez y une sauce hachée , ou un jus de citron.

Pâtés (petits) à l'Espagnole. Faites blanchir du lard , du veau , un blanc de poulet ; hachez le tout ; assaisonnez & le pilez dans un mortier , avec un peu d'ail & rocambole. Dressez vos pâtés ; remplissez-les de cette farce & finissez à l'ordinaire.

Pâtés au sang. Ayez un verre de sang de volaille , filets de lièvre & de veau piqués de jambon & de lard bien assaisonnés ; trempez-les dans le sang ; faites un hachis de chair de poulets &

perdrix ; rouelles de veau , lard & moëlle , graisse , persil , ciboules , gouffe d'ail , truffes , le tout haché ; mêlez cette sauce avec le sang ; faites deux abaisses ; l'une de pâte ordinaire , & l'autre de pâte fine ; formez-en votre pâté ; dressez-y moitié de votre hachis , ensuite vos filets , & couvrez de l'autre moitié de votre hachis ; couvrez de deux abaisses semblables aux premières , la plus fine sur le godiveau , l'autre sur le tout ; dorez ; faites cuire au four pendant huit à dix heures ; dégraissez ; jetez-y un coulis de perdrix au sang ; servez chaud.

Pâtés (petits) aux écrevisses. Faites blanchir des écrevisses ; mettez les queues à part ; pilez les corps dans un mortier , & passez-les avec trois quarterons de beurre ; faites bouillir une demi-heure. Exprimez-en le coulis à travers une serviette. Mettez dans ce beurre , d'écrevisses , demi-poignée de mie de pain bien fine que vous aurez délayés dans la crème , avec sel , safran & une douzaine de jaunes d'œufs. Faites un ragoût de ris de veau , queues d'écrevisses , champignons , persil , œufs , cols d'artichauts ; liez des coulis de jambon , le tout bien assaisonné. Faites des caisses de cartes en rond , que vous coulez ou que vous collez avec de l'œuf battu ; beurrez-les ; foncez-les de votre godiveau , & mettez-le dans de votre ragoût ; couvrez du même godiveau ; mettez au four à un feu doux. Tirez-les de leur moule , étant cuits , & servez à sec.

Pâtés d'assiette. Hachez un morceau de rouelle de veau , avec de la graisse de bœuf , comme pour le pâté de godiveau ; assaisonnez de même. Faites une abaisse de pâte fine , avec des œufs , un peu ferme. Mettez-y votre godiveau en pyramide. Couvrez d'une abaisse mince ; dorez & faites cuire une bonne heure. Mettez-y ensuite un coulis clair de veau & jambon , ou du jus de mouton , avec le jus d'un citron.

Pâtés. (Autres petits) d'écrevisses. Faites cuire les écrevisses à l'eau avec du sel ; ôtez les queues & les grosses pattes , épluchez-les & les mettez à part. Faites le beurre d'écrevilles , comme dessus ; hachez quelques queues d'écrevisses avec de la chair

de carpe ou autre poisson frit, si c'est en maigre ; si c'est en gras, vous ferez un godiveau de ris de veau, bien assaisonnées ; pour l'un & l'autre, vous employez votre beurre d'écrevilles ; formez vos petits pâtés d'une pâte de feuilleté ; mettez-y de votre hachis & des queues d'écrevilles entières ; couvrez de godiveau ; finissez à l'ordinaire ; dorez-les avec du beurre d'écrevilles, & mettez au four dans des tourtières, servez chaud.

Pâtés : (petits) de foies gras aux truffes. Piquez de truffes des foies gras ; faites un hachis d'autres foies gras ; dressez vos pâtés ; mettez-y du hachis, & par-dessus un morceau de foie gras piqué, & des truffes à côté ; recouvrez de farce ; finissez à l'ordinaire. Étant cuits, mettez-y un peu d'essence claire. On en fait de même de ris de veau piqués de truffes, de foies de lottes, & laitances de carpes lardées de truffes.

Pâté de godiveau. Ajoûtez au godiveau précédent un blanc d'œuf crud, & aux épices du clou & de la muscade ; formez votre pâté de pâte fine. Ajoûtez à la garniture ci-dessus, des morilles & andouillettes ; laissez une ouverture au-dessus, pour y mettre, lorsqu'il sera cuit, un coulis clair de veau & jambon ; & servez chaud.

Pâté de macaronis. Si vous avez des macaronis d'Italie, faites-les cuire à l'eau bouillante avec sel, pendant un quart-d'heure ; passez-les ensuite à la casserole avec du jambon en tranches minces, truffes, champignons, moëlle de bœuf, beurre frais, cannelle en poudre, Parmesan rapé, jus & coulis ; beurrez une casserole ; mettez-y une abaisse de pâte brisée, par-dessus votre ragoût de macaronis ; recouvrez d'une autre abaisse ; faites cuire au four une heure & demie ; étant cuit, renversez ce pâté dans un plat. Faites-y un trou pour y mettre un jus assaisonné de bon goût.

Au défaut de macaronis d'Italie, on peut en faire soi-même, en faisant une pâte avec des œufs, un peu d'eau, sel & farine, ce qu'il en faut. Il faut que

que cette pâte soit ferme ; on en forme plusieurs abaisses très-minces qu'on laisse sécher & qu'on coupe en plusieurs morceaux grands de deux doigts.

Pâté de Périgueux. Pour deux livres de truffes , mettez douze foies gras , trois livres de panne de porc , persil , ciboules & champignons ; hachez le tout. Dressez un pâté de la hauteur qu'il faut , pour y faire entrer votre mixtion ; formez-le de panne hachée , & par-dessus une couche de tranches de truffes assaisonnées de sel fin & fines épices mêlées , & fines herbes ; ensuite une autre couche de panne par-dessus , une couche de foies gras , assaisonnés comme dessus , & de champignons , persil & ciboules : continuez dans le même ordre jusqu'à ce que le pâté soit fini ; couvrez le tout de bardes de lard , finissez à l'ordinaire ; faites cuire , & servez froid pour entremets.

Pâté de poisson. Pour faire un pâté de poisson en maigre , faites un godiveau de même que la farce de poisson , sans y mettre ni jaunes d'œufs , ni omelette , au surplus des truffes & champignons , audouillettes de poisson , culs d'artichauts , filets de poissons crus , & couvrez ces garnitures du surplus du godiveau ; finissez à l'ordinaire , & faites cuire : on peut , en servant , y mettre un coulis de champignons.

Pâté dressé au blanc. Faites une farce de volailles cuites , tettine de veau & lard blanchi , une mie de pain trempée dans la crème , persil , ciboules , champignons , pointes d'ail hachés , sel & poivre , & pour lier , deux jaunes d'œufs. Dressez ; mettez la sauce & faites cuire. Le pâté cuit , retirez cette sauce ; delayez-la dans un blanc bien assaisonné ; faites la chauffer sans bouillir ; remettez dans le pâté , & par-dessus un jus de citron ; servez chaud.

Pâtés (Petits) d'huitres à l'écaille. Faites un godiveau de chair & laitances de carpes , brochets , & anguille , avec sel & clou battu , vin blanc.

Dans chaque pâté une huitre enveloppée de ce hachis avec un peu de beurre frais ; finissez à l'ordinaire.

Pâtés (Petits) dressés au blanc. Dressez vos

petits pâtés & les remplissez d'un godiveau de volaille cuite, graisse, tétine de veau, lard blanchi, mie de pain trempée dans la crème, ciboules, sel & poivre, le tout haché & mêlé, & lié de cinq jaunes d'œufs. Finissez; dorez, & les mettez au four. Etant cuits, ôtez-en le godiveau, & le delayez dans un coulis blanc; faites chauffer sans bouillir; remettez dans les pâtés: au défaut de coulis, on peut faire cette opération avec de la crème & des jaunes d'œufs.

Pâté en croustade. Coupez des noix de veau bien minces; hachez du lard & de la graisse de bœuf; faites-les fondre; passez & laissez refroidir cette graisse; faites une sauce de toutes sortes de foies avec une livre de bon beurre & la graisse ci-dessus; pilez le tout dans un mortier; assaisonnez de sel & poivre, un peu de fines herbes & fines épices. Faites deux abaisles de pâte fine; dressez votre pâté dans une tourtière; mettez au fond deux tranches de jambon & un lit de farce, & par-dessus, une des noix de veau, ensuite deux autres tranches de jambon, un autre lit de farce, une autre noix de veau, ainsi de suite jusqu'à la fin. Couvrez le tout de bardes de lard. Mettez-y un oignon piqué de deux cloux, couvrez de l'autre abaisse; mettez au four & faites bien cuire: étant cuit, faites un trou au-dessus; dégraissez le pâté, en le renversant sens-dessus-dessous, dans un plat: mettez dedans une farce hachée, & servez pour entrée.

Pâté en pot. Coupez un gigot en filet, un lievre & une perdrix de même, une noix de veau & demi-livre de jambon; hachez le tout avec champignons, fines herbes, ciboules, échalottes, sel & poivre, muscade & épices; ajoutez à cet assaisonnement quatre livres de lard en dés, & six jaunes d'œufs, les blancs fouettés, une poignée de pistaches échaudées; foncez une marmite de bardes de lard; mettez dessus votre hachis; couvrez de bardes; fermez bien la marmite, pour qu'il y ait le moins d'évaporation qu'il se pourra; faites cuire

une journée entière à petit feu ; laissez refroidir ; ôtez-les bardes ; servez sur un plat pour entremets.

On en fait aussi griller des tranches pannées pour entremets.

Pâté (Autre) en pot. Prenez quatre livres de tranches de bœuf , un gigot de mouton , deux perdrix , deux livres de porc frais , trois de graisse de bœuf , quatre de lard coupé en dés , trois de jambon , avec sel & poivre , fines herbes , fines épices , trois œufs , coulis de deux perdrix ; hachez bien & mêlez le tout ; faites cuire à la braise blanche , pendant quinze ou vingt heures ; laissez refroidir ; ôtez les bardes de lard , & tranches de veau ; laissez refroidir , & servez pour entremets.

Pâtés (Petits) feuilletés en maigre. Hachez chair d'anguille , laitances de carpes , champignons à demi-cuits , ciboulettes & fines herbes. Assaisonnez ; faites fondre la moitié autant de beurre que vous avez de hachis. Faites vos pâtés de pâte feuilletée , & les faites cuire au four , ou dans des tourtières : étant cuits , mettez-y du jus de citron , ou verjus de grain.

Pâté fin. D'une rouelle de veau avec graisse de bœuf , lard fondu , sel & poivre , fines herbes & ciboules hachées , faites un godiveau ; dressez un pâté de feuilletage ; mettez-y le godiveau avec culs d'artichauts , champignons , truffes , ris de veaux & crêtes : une heure suffit pour le cuire. Etant cuit , mettez-y une sauce blanche , avec verjus , du jus de citron ; servez chaud.

On fait encore beaucoup d'autres pâtés , tant chauds que froids , en gras ou en maigre. Les pâtés chauds se servent pour entrées ; les pâtés froids pour entremets.

E N T R É E S.

Pâtés chauds en gras.

Pâté d'alouettes.

Pâtés de beccasses.

Pâtés de cailles.

Pâtés de canards.
 Pâtés de chapons desossés.
 Pâtés de dindons.
 Pâtés d'une éclanche à la broche.
 Pâtés de faisans.
 Pâtés de foie de veau à la Princesse.
 Pâtés de grives.
 Pâtés de jambon.
 Pâtés de langues de bœufs.
 Pâtés de langues de moutons.
 Pâtés de lapins.
 Pâtés de lièvres.
 Pâtés de perdrix.
 Pâtés de pigeons.
 Pâtés de poitrine de veau.
 Pâtés de poulardes desossées.
 Pâtés de poulets.
 Pâtés de poulets à la crème.
 Pâtés de rouelle de veau.
 Pâtés de tendrons de veau.

E N T R E M E T S.

Pâtés froids en gras.

Pâtés de beccaffes.
 Pâtés de canards.
 Pâtés de cerf.
 Pâtés de chevreuil.
 Pâtés de dindons.
 Pâtés d'une éclanche.
 Pâtés de faisans.
 Pâtés de jambon.
 Pâtés de lapins.
 Pâtés de lapreaux.
 Pâtés de lièvre.
 Pâtés de lièvre desossé.
 Pâtés d'oisons.
 Pâtés d'outarde.
 Pâtés de perdrix.

Pâtés de poulardes.
 Pâtés de rouelle de veau.
 Pâtés de sanglier.
 Pâtés de farcelles.
 Pâtés de tranches de bœuf.

ENTRÉES ET ENTREMETS

Pâtés de poisson.

Pâtés d'anguilles.
 Pâtés de barbots.
 Pâtés de brèmes.
 Pâtés de brochets.
 Pâtés de carpes entières.
 Pâtés de carpes farcies.
 Pâtés d'esturgeon.
 Pâtés de lamproie à l'Angloise.
 Pâtés de macreuses.
 Pâtés de rougets.
 Pâtés de saumon.
 Pâtés de soles.
 Pâtés de thon.
 Pâtés de truites.
 Pâtés de turbots.

On trouvera aux articles respectifs la maniere de faire ces différens pâtés, froids ou chauds, gras ou maigre.

PAVI. (*Glace de*) Prenez huit pavis bien mûrs ; coupez-en la chair bien menue , pour les mettre dans une pinte d'eau que vous mettrez sur le feu ; & vous lui ferez prendre une douzaine de bouillons ; ensuite vous les jetterez sur un tamis , pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; mettez-y une demi-livre de sucre ; lorsqu'il fera fondu , faites prendre à la glace.

PÊCHES : toutes les especes différentes de pêches pourroient se réduire à deux ; l'une de celles qui quittent le noyau, l'autre de celles qui ne le quit-

tent pas. Ces dernières sont les pavis ; les premières sont plus succulentes , d'un meilleur goût & plus aisées à digérer. En général il faut choisir les pêches bien mûres , colorées , d'une chair moëlleuse , vineuse , succulente , & d'une bonne odeur ; celles qui sont lissées , doivent avoir la peau fine , luisante , jaunâtre , sans aucun endroit de verd ; celles qui ne sont pas lissées , ne doivent être que très-peu velues : c'est une qualité qu'ont ordinairement les bonnes , sur-tout lorsqu'elles viennent en plein air ; une marque presque certaine qu'elles sont médiocrement bonnes , c'est lorsqu'elles sont couvertes d'un long duvet.

Pêches à la bourgeoise. (Compôte de) Pelez des pêches , sans les faire blanchir ; coupez-les par la moitié , ou laissez-les entières ; mettez-les dans une poêle , avec un peu d'eau & du sucre ; faites-les cuire sur un petit feu ; & couvrez la poêle avec une assiette ; quand elles fléchiront sous les doigts , vous les dresserez dans le compôtier , avec leur syrop dessus , que vous passez au tamis.

Pêches à la cloche. (Compôte de) Prenez un compôtier d'argent ; mettez du sucre fin dans le fond ; arrangez dessus la quantité de pêches qu'il en peut tenir dans le compôtier ; il faut les laisser entières , & les poudrer par-tout par-dessus avec du sucre fin , mettez le compôtier sur un petit feu , & un couvercle de tourtière dessus , avec du feu ; faites-les cuire à petit feu , jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts , qu'elles soient bien glacées & de belle couleur. Cette compôte se sert chaude ; si vous voulez en faire sur une assiette d'argent , vous la dresserez dans un compôtier de porcelaine ; & vous la mettrez à l'étuve , jusqu'à ce que vous serviez.

Pêches à l'eau-de-vie. (Compôte de) Prenez des pêches confites à l'eau de vie , que vous mettrez égoutter ; coupez-les par tranches , & dressez-les proprement dans un compôtier ; mettez dans une poêle un morceau de sucre avec de l'eau , que vous

ferez réduire en fyrop leger ; & vous le verferez sur les pêches.

Pêches. (Autre compôte de) Il faut prendre une demi-douzaine de pêches bieu mûres. Pelez-les proprement , & jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche ; mettez du sucre clarifié légèrement dans une assiette , & jetez-y vos fruits. Couvrez-les d'une poêle ; & faites-les cuire sur un feu modéré , jusqu'à ce que vos pêches soient molletes ; mettez-les dans un compôtier ; & passez votre fyrop dans un tamis , par-dessus votre fruit. De cette maniere , elles auront plus le goût de fruit , n'étant point passées à l'eau bouillante.

Pêches au caramel. Mettez égoutter des pêches confites à l'eau-de-vie , pour les faire sécher à l'étuve ; faites cuire du sucre au caramel , que vous tiendrez chaudement sur un petit feu , sans qu'il bouille ; prenez les pêches une à une , pour les retourner dans le sucre avec une fourchette ; vous y mettez , en les retirant , un petit bâton , pour les faire égoutter sur un clayon. Il faut mettre le petit bâton dans la maille du clayon , afin que le caramel puisse sécher en l'air. Vous pouvez mettre de la même façon des pêches confites au sec.

Pêches. (Cannelons , glacés de) Il faut écraser avec la main au moins une douzaine de bonnes grosses pêches bien mûres , que vous délayerez avec de l'eau ; la mesure de quatre cannelons ; ajoutez-y une livre de sucre ; laissez infuser le tout ensemble environ deux heures ; ensuite vous le passerez dans un tamis , en pressant les pêches , sans les remuer , pour en tirer tout le jus , que vous mettrez dans une salbotiere , pour faire prendre à la glace ; quand elle sera prise , vous travaillerez cette glace , pour la mettre dans six moules à cannelons , que vous envelopperez de papier , pour les remettre à la glace dans un vaisseau percé , qui ne retienne point l'eau ; lorsque vous voudrez les servir , vous leur ferez quitter les moules.

Pêches. (Conserve de) Coupez par petits mor-

ceaux des pêches à demi-mûres, après les avoir pelées ; mettez-les dans une poêle sur un petit feu, pour les faire dessécher ; quand elles seront bien cuites en marmelade épaisse, sur six onces de cette marmelade, vous ferez cuire une livre & demie de sucre à la grande plume ; ôtez-le du feu ; quand il sera refroidi à moitié, vous y mettrez la marmelade, & vous la travaillerez avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle soit bien incorporée dans le sucre ; & vous la dresserez ensuite dans des moules de papier ; lorsqu'elle sera prise, vous la couperez par tablettes à votre usage.

Pêches crues. (*Compôte de*) Ayez de belles pêches bien mûres, que vous pelez & coupez par tranches ; mettez-les dans un compôtier, & arrangez-les proprement avec du sucre fin, dessus & dessous, ou un syrop léger,

Pêches. (*Glace de*) Vous prenez huit belles pêches bien mûres, que vous écrasez avec la main ; vous y verserez une chopine d'eau ; il faut les laisser infuser pendant une heure ou deux ; vous les passerez au travers d'un tamis, en les pressant sans les remuer, pour en exprimer tout le jus ; vous y mettrez une demi-livre de sucre ; & vous ferez prendre à la glace.

Pêches glacées en fruits. Prenez de bonnes pêches presque mûres, de celles que vous jugerez à propos ; ôtez-en la peau & le noyau ; coupez les le plus minces que vous pourrez ; vous pilerez autant de livres de sucre que vous avez de livres de pêches ; mettez le sucre & les pêches dans une poêle ; vous les ferez bouillir ensemble sur un feu clair, en remuant toujours avec l'écumoire, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade ; vous aurez soin, lorsqu'elles commenceront à se lier, de les ôter du feu, pour écraser les pêches qui ne seront pas fondues ; remettez-les sur le feu, pour les faire cuire, jusqu'à ce que trempant un doigt dedans, & appuyant le pouce contre, ils se collent ensemble ; ôtez votre marmelade du feu ; quand elle sera

froide, vous la mettrez dans des moules à glace, pour la faire prendre à la glace; lorsque votre marmelade sera prise, il faut la travailler, & ensuite la remettre dans des moules à pêches; quand ils sont tout pleins, il faut les envelopper de papier, & les mettre à la glace, avec de la glace pilée, mêlée avec du sel & du saipêtre. Vous aurez soin que le vaisseau où vous les mettrez soit percé, & qu'il ne retienne pas l'eau. Lorsque vous voudrez les servir, vous les retirerez des moules, pour appliquer dessus, avec un pinceau, une couleur de pêche naturelle, que vous avez toute prête, faite avec de la gomme-gutte & un peu de carmin, ou de la cochenille, si vous n'avez point de carmin.

Pêches grillées entières. (Compôte de) Prenez des pêches-magdelaines, ou autres, qui ne soient point trop mûres; faites-les griller sur un fourneau bien allumé, à grand feu, en les remuant continuellement, pour qu'elles grillent également par-tout; tirez-les du feu, & mettez-les dans de l'eau fraîche, pour ôter la peau qui est grillée; & à mesure, faites-les égoutter sur un tamis. Il faut les mettre dans une poêle sur le feu, avec de l'eau & du sucre suffisamment; les couvrir & les faire cuire, jusqu'à ce qu'elles soient molletes; ensuite dressez-les dans un compôtier, & passez le syrop dans un tamis, sur votre fruit; & servez-les chaudes.

Pêches. (Marmelade de) Prenez de bonnes pêches, point trop mûres, de celles que vous jugerez à propos; ôtez-en la peau & le noyau, il faut les couper le plus minces que vous pourrez; mettez-les dans une poêle: vous prenez le sucre que vous voulez employer pour les pêches, trois quarterons pour une livre de pêche, ou livre pour livre; il faut le piler, & le mettre à mesure sur votre fruit. Mettez vos pêches avec le sucre sur un feu bien clair; remuez toujours avec une écumoire, de crainte qu'elles ne s'attachent au fond; vous aurez soin, quand elles commenceront à se lier, de les ôter du

feu , pour en écraser tout ce qui n'est pas fondu , avec une spatule sur une écumoire ; ensuite vous remettez votre marmelade sur le feu , pour lui faire faire quelques bouillons. Pour connoître son point de cuisson , il faut tremper légèrement votre doigt dedans , que vous appuyez contre le pouce ; s'ils se collent ensemble , la marmelade est faite ; l'on peut aussi faire cette marmelade dans un chauderon bien net , sur un feu clair ; la cuisson est simple & belle.

Pêches mûres confites. Quoique nous disions *pêches mûres*, il ne faut pas néanmoins attendre , quand on veut les confire , qu'elles soient mûres entièrement ; il faut les prendre lorsqu'elles ne sont qu'à demi-tournées , à cause de leur chair mollasse & pâteuse ; vous les pelez ou tournez promptement , & les fendez pour en ôter le noyau ; & vous les passez ensuite à l'eau sur le feu , pour les faire blanchir. A mesure qu'elles monteront au-dessus de l'eau , vous les tirerez avec l'écumoire , & vous les ferez rafraîchir dans de l'autre eau ; puis les ayant égouttées , vous les mettrez au sucre clarifié. Vous les ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles n'écument plus , & vous ôterez cette écume avec soin. Laissez-les de la sorte jusqu'au lendemain , que vous les égoutterez ; & vous ferez cuire le syrop à lissé , en l'augmentant de sucre. Vous y glisserez votre fruit , & lui ferez prendre un bouillon. Vous le descendrez ensuite. Le jour suivant , égouttez-le comme auparavant , & faites cuire le syrop à perlé ; puis vous y jetterez vos pêches , & vous l'augmenterez de sucre cuit à perlé ; après avoir donné à vos fruits un bouillon couvert , descendez-les , & faites-leur passer la nuit à l'étuve ; après quoi , vous les dresserez sur des ardoises , des feuilles de fer-blanc , ou des planches , pour les tirer au sec , en les poudrant de sucre de chaque côté , à moins que vous ne vouliez les garder quelque tems au liquide.

Pêches mûres confites à l'eau de vie. La pêche étant naturellement froide , est plus difficile à con-

fire que les autres fruits ; il faut un syrop , qui ait plus de corps , & mettre plus d'esprit qu'aux autres fruits. Il faut choisir pour cela les plus belles pêches qu'il sera possible de trouver ; qui ne soient pas tout-à-fait mûres ; les cueillir en saison sèche & chaude , dans la chaleur du jour , afin que l'humidité en soit bien essuyée ; les prendre sans taches : il faut bien essuyer le duvet ou le coton qui les couvre : on les fend ensuite jusqu'au noyau , pour donner au syrop & aux esprits la facilité d'en bien pénétrer l'intérieur , & de les confire à fond , & afin qu'ils puissent se conserver. Cette préparation faite , vous mettrez votre sucre dans une poêle à confiture , & le tout relativement & par proportion à la quantité de pêches que vous aurez à confire ; vous mettrez de l'eau à proportion , & clarifierez votre sucre. Quand votre syrop sera fait à moitié , vous mettrez dans ce syrop une partie de votre fruit ; il faut qu'il soit bouillant , & vous le laisserez blanchir : il faut avoir bien soin de les ôter au véritable point de leur blanchissage ; & mieux vaudroit encore , qu'ils le fussent moins que plus. Vous les tirerez ensuite avec une écumoire , à mesure qu'ils blanchiront ; & il faut être prompt à les retirer , parce que ceux qui cuisent trop , sont perdus ; & tout au plus , on peut les servir comme compôte ; mais ils ne valent plus rien pour être confits à l'eau-de-vie. Quand vous retirerez les fruits du blanchissage , il faut avoir soin de les arranger à mesure sur une table couverte de linge blanc , pour les laisser égoutter , & observer de les poser sur leur entaille , afin que l'eau que le fruit a pris au blanchissage s'écoule , & qu'il ne reste que le fruit du fruit , c'est-à-dire , ce parfum qui en est l'ame. Pendant que votre fruit s'égoutte & se refroidit , vous acheverez le syrop que vous ferez réduire à la plume , prêt à candir ou à se cristalliser ; vous le retirerez & le passerez dans un tamis , ensuite vous le laisserez reposer & refroidir : puis vous mettrez en pareille quantité , moitié

esprit-de-vin & de syrop ; & quand vos pêches seront bien arrangées dans vos bouteilles , vous les remplirez de syrop & d'esprit. Ce fruit, quoique gros & lourd , se soutient dans la liqueur qui fait son syrop , sans toucher le fond , jusqu'à ce qu'il soit confit à fond. Quand elles auront été bien pénétrées du syrop & des esprits , elles tomberont au fond , & pour lors elles seront bonnes à manger. Voilà la véritable façon de préparer , confire , & conserver les pêches , & la conduite à observer pour le faire avec succès. Si vous voulez confire un cent de pêches , prenez-en toujours plus que le nombre , pour remplacer celles qui périront au blanchissage. Vous prendrez , pour faire votre syrop , huit livres de sucre , avec six pintes d'eau ; quand votre sucre sera fondu , & que le syrop sera prêt à bouillir , vous le clarifierez avec trois ou quatre blancs d'œufs fouettés ; vous ne les mettrez pas tout-à-la-fois ; mais vous les partagerez & les emploierez par quart ; & quand vous les aurez clarifiés , en y mettant la moitié desdits blancs d'œufs , & que votre syrop commencera à prendre corps , vous blanchirez vos pêches , ainsi que nous l'avons dit dans l'article précédent. Quand vos pêches seront blanchies , vous achèverez le syrop jusqu'à ce qu'il commence à se crySTALLISER ; & mettant le reste de vos blancs d'œufs pour le clarifier entièrement , vous attendrez , en le laissant exposé , qu'il soit refroidi à fond ; après quoi , vous y mêlerez quatre pintes d'esprit-de-vin ; & vous verserez le mélange sur vos pêches bien rangées dans vos bouteilles.

Pêches. (Noyaux de) Prenez de la pâte dont vous avez fait des pastilles ; mettez-y de la cochenille autant qu'il en faut pour lui donner la couleur de noyaux. On met dans le milieu une amande ; ensuite vous la mettez dans un moule à noyau ; & quand il est bien marqué , vous le faites sécher à l'étuve , à mesure que vous en faites. Si vous n'avez pas de pâte de pastilles , prenez de la mar-

melade de groseilles , & desséchez-la ; ensuite pilez-la dans le mortier , avec du sucre en poudre ; maniez-la sur la table comme de la pâte ; formez ensuite vos noyaux avec le moule , en mettant une amande dedans ; & faites-les sécher à l'étuve.

Pêches. (Pâte de) Coupez par petits morceaux de bonnes pêches bien mûres ; après les avoir pelées , mettez-les dans une poêle pour les faire cuire & dessécher ; vous mettrez moitié pesant de sucre de ce que vous avez de pêches ; & vous le ferez cuire à la grande plume ; mettez y vos pêches , pour les faire cuire avec le sucre près de douze bouillons , en les remuant toujours avec la spatule ; de crainte qu'elles ne s'attachent. En les ôtant du feu , vous les mettrez tout de suite dans les moules à pâte , pour les faire sécher à l'étuve.

Pêches vertes. Vous prendrez des pêches dont le noyau ne soit point formé ; vous les passerez à la lessive comme les amandes , pour leur ôter la bourre : il faut remarquer que la lessive ne doit point être si forte , parce que la bourre n'est pas si difficile à ôter : ensuite vous les passerez à l'eau pour les faire blanchir & reverdir ; & vous les mettrez au sucre clarifié , comme il est dit à l'article des *Amandes* , observant la même chose pour les achever , soit pour le liquide ou pour le sec : si la pêche est un peu forte , vous pouvez la peler comme les abricots verts , & observer la même chose.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La pêche de bon acabit & mûre , est un fruit rafraîchissant , apéritif , fondant , facile à digérer , & nourrissant , dont on peut manger beaucoup : ceux qui ont l'estomac froid & ne digèrent pas aisément la pêche crue , ne doivent pas , pour cela , se priver de ce fruit sain ; ils le mangeront avec du sucre , ou cuit dans l'eau.

PERCE-PIERRE ou SAXIFRAGE : plante ainsi nommée , parce qu'elle vient dans les fentes des

pierres. On fait, avec cette plante & le pourpier confit, des salades de Carême ; ou on l'emploie dans les salades comme les cornichons en garniture.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Ces especes de salades ne conviennent qu'aux plus forts estomacs, & aux gens qui font beaucoup d'exercice ; tous les ingrédiens sont âcres, irritans, échauffans & difficiles à digérer, mais d'ailleurs fort sains.

PERCHE : poisson de mer & d'eau douce ; car il en est de deux especes : on n'emploie point en cuisine la perche de mer, parce qu'elle est coriace, visqueuse & de mauvais goût. Celle de riviere est d'un goût exquis, & très-recherchée.

Perches à la Prussienne. Ecaillez, vuidez & faites mariner, avec beurre, persil, ciboules, ail, échalottes hachées, sel & gros poivre. Panez-les & faites griller. Faites une sauce comme pour celle (au coulis d'écrevisse,) sauf le coulis qu'il n'y faut pas.

Perches à la sauce à la Hollandoise Cuites comme à l'article ci-dessus, servez avec une sauce à la Hollandoise. (Voyez Sauce.)

Perches à la sauce aux Anchois. Etant cuites au court-bouillon & parées, dressez & servez dessus une sauce aux anchois. (Voyez Sauce.)

Perches à la sauce aux capres. Faites cuire comme les perches, pour rôti ; ôtez les écailles & servez avec une sauce aux capres & anchois. (Voyez Sauce.)

Perches à la sauce blanche. Cuites au demi-court bouillon ; parez les & servez dessus une sauce blanche, à l'ordinaire. (Voyez Sauce.)

Perches à l'Italienne. Faites cuire dans un court-bouillon, où elles ne fassent que frémir. Parez les & les servez avec une sauce à l'Italienne. (Voyez Sauce.)

Perches à l'orange. Faites cuire comme dessus ; & les servez avec une sauce faites de jus d'orange

dans un coulis maigre , avec un peu de beurre & quelques zestes ; liez assaisonnez & servez : au défaut de coulis , faites une sauce blanche à l'ordinaire , avec un jus d'orange & quelques zestes.

Perches aux concombres. Ecaillez & vuidez ; faites frire & mitonner dans un ragoût de concombres. Dressez-les & jetez par-dessus le ragoût. (Voyez *Concombres.*)

Perches aux ris de veau. Faites les cuire à une bonne braise , avec du vin blanc , à très-petit feu , & qu'elles ne fassent que frémir. Parez les & les servez avec un ragoût de ris de veau. (Voyez *Ris de veau.*)

Perches en ragoût. Habillez & mettez sur le gril pour en ôter la peau. Passz au beurre où vous aurez fait frire une pincée de farine ; mouillez d'un demi-septier de vin blanc , un peu de purée claire ou de bouillon maigre , mettez un oignon piqué de cloux , avec persil haché , sel & poivre. Quand cette sauce aura bouilli , faites-y mitonner vos perches ; servez-les chaudement , avec un ragoût de champignons ou d'écrevisses.

Perches pour rôti. Choisissez les plus belles. Otez les oüies & partie des œufs ; faites cuire à petit feu , avec vin blanc , beurre , bouillon maigre , racines , oignons piqués de cloux , racines , bouquet , un zeste d'orange , ail , sel & poivre. Servez avec les écailles sur une serviette à sec , avec persil frit.

On les sert encore pour rôti , cuites au court-bouillon , ou à la sauce verte , ou sauce aux mousserons. (Voyez *Sauce.*)

Perches. (Terrine de) Habillez une belle perche & la coupez en quatre ; dépouillez une anguille & la coupez par tronçons ; beurrez une terrine ; arrangez-y les morceaux entremêlés avec sel , poivre , épi es , bouquet , demi-verre de vin de Champagne , ou autre bon vin blanc & bon beurre ; lutez le couvercle de la terrine , pour que rien ne transpire. Faites cuire à très-petit feu ; dégraissez ensuite la terrine & y ajoutez un ragoût de laitances de bon goût , pour

servir les terrines de *brochets* & *tanehes* farcies se font de même.

Perches en filet au blanc. Faites cuire des champignons passés au blanc, avec un peu de crème; mettez-y vos filets de perches, liés de trois jaunes d'œufs, avec persil haché & muscade; servez chaudement.

Perches (Potage) de au blanc. Faites-en griller plusieurs; parez-les; réservez la plus belle; desossiez les autres; pilez deux douzaines d'amandes douces, en les mouillant, de tems en tems, d'un peu d'eau. Mettez-y ensuite vos perches desossées, quatre jaunes d'œufs durs, & pilez le tout; passez au beurre un oignon & quelques branches de racines ordinaires, sans roussir, un brin de persil, une ciboule entiere, mouillée de bouillon de poisson; delayez-y un peu de mie de pain, & ajoutez quelques champignons coupés en tranches, avec un peu de basilic. Faites mitonner le tout; ajoutez y le coulis que vous avez fait dans le mortier; passez le tout à l'étamine & le conservez. Passez ensuite des champignons au beurre, mouillés de bouillon de poisson, avec bouquet, sel & poivre, & y mettez votre grosse perche avec une douzaine de laitances blanchies. La sauce se réduisant, mettez-y de votre coulis. Mitonnez des croûtes dans un plat, avec du bouillon de poisson. Dressez votre grosse perche sur le potage; garniss. de laitance; jetez le coulis par dessus-& servez chaudement.

Les potages de *brochet* & de *vives* se font de même.

Perches au court-bouillon. Voyez *Carpe*, pour la façon de les faire cuire. Parez; dressez-les & servez dessus un ragoût, ou simplement un coulis d'écrevisses.

Perches au coulis d'écrevisses. Faites cuire au court-bouillon; laissez-les refroidir; parez-les, dressez-les dans un plat & les tenez chaudement. Faites une sauce avec un anchois haché, beurre frais, sel, poivre & muscade, un peu de farine, d'eau & de
vinaigre

vinaigre ; liez la sauce avec un coulis d'écrevisses ; jetez sur les perches.

Perches. (Tourte de) Faites-les griller ; parcz-les ; levez les filets , & les mettez dans un ragoût de champignons. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte feuilletée ; mettez-y votre ragoût ; couvrez d'une autre abaisse pareille ; dorez ; mettez au four : étant cuite , découvrez & y mettez un peu de coulis ; servez chaudement.

PERDREAUX à la broche. Piquez de menu lard ; enveloppez d'une feuille de papier , ou d'une barde avec des feuilles de vigne. Mettez à la broche ; faites cuire à petit feu. Etant presque cuits , ôtez le papier ; faites prendre couleur : on peut les servir avec verjus , sel & poivre , ou jus d'orange.

Perdreux à la Polonoise. Mettez-leur du beurre dans le corps ; faites cuire à la broche ; enveloppez de lard & de papier : étant cuits , levez une cuisse sans la détacher ; mettez dans le ventre une pincée de gingembre rapé , autant d'échalottes hachées & de persil , de sel & un peu de beurre frais. Ecrasez les deux ailes entre deux assiettes ; mettez-y quelques zestes d'orange , un peu de bouillon , un peu de mie de pain par-dessus , & les mettez quelque tems sur un réchaud entre deux plats , avec un jus d'orange & un demi-verre de vin de Champagne ; faites bouillir un tour & servez chaudement. On peut servir de même toutes sortes de volaille.

Nous parlerons d'abord des perdreaux , & ensuite des perdrix.

Perdreux, (Autre maniere de faire les) à la Polonoise. Vos perdreaux étant vidés , épluchés & flambés , coupez-les en quatre ; passez-les au lard fondu , & les mouillez d'un verre d'eau-de-vie , où vous mettrez le feu. Quand l'eau de vie sera éteinte naturellement , ajoutez des ris de veau blanchis , avec champignons & bouquet ; mouillez de bon bouillon & d'un peu de coulis. Faites cuire le ragoût à petit feu. Dégraissez-le ; mettez-y un jus de citron , & servez à courte sauce.

Perdreaux à la Polonnoise. (*Bigoche ou Gali-mafrée de*) Faites cuire à la broche , & coupez par membre , comme pour une fricassée de poulets. Passez à la casserole avec un peu de bouillon , une pincée de ciboules hachées , autant d'échalottes & de persil ; rocamboles , mie de pain fine , zestes & jus d'orange , sel & poivre ; faites chauffer sans bouillir , & servez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre.

Perdreaux à la Prévalaie. Farcissez dix perdreaux de beurre de la Prévalaie , & faites cuire à la broche , enveloppés de lard & de papier. Dégraissez-les , & les mettez dans une sauce au beurre , faite avec un peu de réduction , sel & gros poivre , jus de citron ; faites lier cette sauce sur le feu ; mettez dedans les perdreaux , & servez chaudement.

Perdreaux à la sauce à la carpe. Farcissez-les de leur foie , & les faites cuire à la broche ; servez-les avec une sauce à la carpe. (*Voyez Sauce.*)

Perdreaux à l'eau-de-vie. Fendez-les sur le dos ; farcissez-les d'un hachis de leur foie , avec lard rapé ; & faites cuire avec des tranches de lard , veau & jambon , bien assaisonnées à moitié de la cuisson ; mettez dans le ragoût un poisson d'eau-de-vie : étant cuits , passez leur sauce ; ajoutez y une cuillerée d'essence , un peu de beurre. Servez à sauce courte , avec un jus d'orange & un peu de gros poivre.

Perdreaux à l'orange. Farcis comme dessus , mais sans fenouil , faites cuire comme dessus ; servez avec une bonne essence dans laquelle vous exprimerez le jus de deux oranges , & où vous aurez mis quelque zestes du même fruit.

Perdreaux au coulis de leur foie Farcissez-les de fines herbes , avec beurre , sel & gros poivre ; enveloppez de lard & papier ; pilez les foies , & faites-les bouillir avec un peu de réduction & de coulis , demi-verre de vin de Champagne ; passez cette sauce au tamis ; passez-y un jus de citron , & servez sous les perdreaux rôtis.

Perdreaux au fenouil. Flambez-les , & les far-

ciffez de leur foie haché, avec persil, ciboules, champignons, un peu de fenouil, lard rapé, sel & poivre, & liez de deux jaunes d'œufs; ficelez, faites refaire à la graisse; mettez à la broche; enveloppez de lard & de papier. Faites blanchir le fenouil; étant égoutté; mettez-en sur l'estomac de vos perdreaux; & servez avec une bonne essence.

Perdreaux au Parmesan. (Potage de) Coupez en filets deux perdreaux froids cuits à la broche. Faites un hachis des carcasses, & pilez-les pour en faire un coulis que vous mouillez de bouillon; passez ce coulis à l'étamine; farcissez un petit pain de hachis; mais avant de le remplir, passez-le au beurre. Foncez un plat à potage, de Parmesan rapé; mettez dessus un lit de pain; sur ce pain, du Parmesan, ensuite du pain; ainsi de suite, jusqu'à ce qu'il y en ait suffisamment. Faites mitonner ce potage avec de bon bouillon; mettez au milieu le pain farci, & sur le tout le coulis. Servez chaudement.

Perdreaux au roux. (Potage de) Faites cuire avec bouillon & fines herbes; mettez ensuite dans ce ragoût des truffes & petits champignons. Mitonnez des croûtes de bon bouillon; dressez les perdreaux sur le potage; le ragoût autour, le coulis par-dessus, comme il est dit au premier article de *Potage de perdreaux*. Servez chaudement.

Perdreaux aux truffes. Farcissez-les de leurs foies hachés avec des truffes. Faites-les revenir au beurre; faites-les cuire à la broche, enveloppés de papier. Servez dessous un ragoût de truffes, quand ils sont cuits.

Perdreaux aux truffes. (Tourte de) Faites de même que la précédente; mais au lieu de coulis de perdrix, vous y mettrez un ragoût de truffes; & servez chaudement. (Voyez Truffes.)

Perdreaux en biberot. (Salmi de) Passez à la casserole une tranche de jambon, avec un bouquet de champignons, un peu de réduction & de bouillon; faites bouillir une demi-heure, & passez

cette sauce au tamis. Pilez deux perdreaux froids ; cuits à la broche , en les arrosant de la sauce ci-dessus ; pressez & exprimez-en le coulis , à force de bras , en les mouillant du reste de la sauce ; assaisonnez ce coulis , & le tenez chaudement sur le feu , en lui donnant la consistance d'un hachis ; & servez dans un plat avec une garniture de croûtons frits.

Perdreaux en papillottes. Flambez-les ; applatissez ; & faites mariner avec sel & poivre, huile , persil & ciboules , champignons & ail ; le tout haché , enveloppez-les de papier avec cet assaisonnement ; faites griller à feu doux & servez dans le papier.

Perdreaux en profiterole. (*Potage de*) Faites cuire les perdreaux à la braise ; faites d'autre côté un ragoût de ris de veau , champignons , truffes , culs d'artichauts ; passez au lard fondu ; mouillez de jus de veau , & liez d'un coulis de perdrix ; assaisonnez de bon goût , & y mettez ensuite vos perdreaux ; vuidez des pains à l'ordinaire ; farcissez-les chacun d'un perdreau , avec du ragoût ; mitonnez-les avec jus de veau. Mitonnez d'autre part des croûtes , avec moitié jus de bouillon ; mettez les pains dessus , le plus gros au milieu des culs d'artichauts , entre & autour des crêtes , & ris de veau , ou des petits champignons farcis ; jetez par-dessus le reste du ragoût , & servez chaudement. Les profiteroles de cailles , pigeonceaux & tourterelles se font de la même manière.

Perdreaux en ragoût. Faites-les rôtir ; depcez-les , & les mettez dans un bon jus de bœuf , avec du vin , champignons , truffes & culs d'artichauts , bouquet , sel & poivre ; laissez mitonner ; servez avec un jus de citron.

Perdreaux. (*Pâté chaud de*) troussiez , vuidez ; faites refaire ; dressez le pâté ; foncez-le des foies hachés avec lard rapé ; faites blanchir un chou coupé en quatre , avec quelques tranches de petit lard ; mettez à l'eau fraîche ; égouttez ; ôtez les grosses côtes , & le mettez dans le pâté , avec les

perdreaux & le petit lard ; nourrissez de bon beurre ; finissez à l'ordinaire ; & pour servir , mettez une bonne essence de jambon.

Perdreaux. (Potage de) Farcissez-les avec blanc de chapon , moëlle de bœuf , & jaunes d'œufs cruds , avec sel & poivre blanc , & muscade : faites cuire dans un pot avec de bon bouillon , & bouquet de fines herbes. Etant cuites , tenez les chaudement. Faites un coulis de veau & jambons , oignons & racines ; faites suer , & attacher ; mouillez de moitié jus de veau & de bouillon avec croûtes , champignons , truffes , persil , ciboules , basilic & deux ou trois cloux. Pilez un perdreau : le coulis étant fait , ôtez le jambon & le veau ; delayez-y le perdreau pilé ; passez le tout à l'éta mine ; tenez le chaudement. Mitonnez des croûtes de bon bouillon ; dressez les perdreaux sur le potage avec un petit pain farci ; jetez par-dessus le coulis de bon goût , & servez chaudement.

Perdreaux. (Tourte de) Farcissez de leurs foies ; foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte brisée , avec lard rapé , sel & poivre , fines herbes & épices ; dressez les perdreaux avec quelques truffes vertes , & petits champignons ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau , & bardes de lard ; finissez à l'ordinaire ; mettez au four , ou sous un couvercle ; dégraissez pour servir , & y mettez un coulis de perdrix au roux ; recouvrez , & servez chaudement.

PERDRIX : on en distingue de trois sortes , de rouges , de grises & de blanches. Les perdrix grises sont très-communes dans toute la France. Les perdrix rouges le sont moins ; les blanches ne se trouvent que dans les Alpes & les Pyrénées , ou les hautes montagnes couvertes de neige , où elles se plaisent. La meilleure espece est celle des perdrix rouges ; les perdrix blanches sont bonnes aussi. La moindre espece & la plus commune est celle des perdrix grises. Cependant elles ont leur mérite , & sont encore un très-bon manger , sur-tout

dans certains pays où elles ont plus de fumet qu'elles n'en ont dans ce pays-ci ; il faut les choisir , autant qu'il est possible , jeunes , tendres & bien nourries. Quand elles sont vieilles , elles sont coriaces , d'une digestion plus difficile ; & elles sont beaucoup moins agréables au goût.

Il ne faut pas les manger si fraîchement tuées. Il faut les laisser quelque tems à l'air qui y excite une legere fermentation qui rend leur chair plus tendre , plus délicate , & qui développe davantage leur fumet , & les rend d'un goût plus agréable.

Les jeunes perdrix se nomment *perdreaux*. Ils commencent à être bons à manger au mois d'Août ; il est facile de les distinguer des vieilles perdrix , en ce qu'ils ont la premiere plume de l'aile pointue , le bec noir , & les pates p'us noires que les vieilles. Les *perdreaux* rouges se distinguent de même , par la premiere plume de l'aile , qui est pointue aussi , & où ils ont un peu de blanc.

Perdrix à la braise , avec différens ragoûts. Plumez , vuidez , & retrouffez les pattes dans le corps ; faites refaire , & piquez de gros lard ; assaisonnez de fines herbes , persil & ciboules hachés , sel , poivre & épices ; foncez une marmite de bardes de lard , tranches de bœuf , racines , oignons , & même assaisonnement que dessus ; mettez-y vos perdrix sur l'estomac ; couvrez & assaisonnez comme dessous ; faites cuire , feu dessus & dessous ; faites un ragoût de foies gras , ris de veau , & crêtes , avec champignons & truffes , & un bouquet ; faites-les mitonner ; dégraissez ensuite ; mettez y , selon la saison , ou des pointes d'asperges , ou des culs d'artichauts blanchis ; liez d'un coulis de veau & jambon : les perdrix étant cuites , égouttez ; faites mitonner un peu dans le ragoût ; dressez le ragoût dessus , & servez chaudement pour entrée.

Vous pouvez les servir aussi avec un ragoût de concombre , ou de chicorée , ou avec une sauce hachée. (Voyez *Concombres* , *Chicorée* & *Sauce hachée.*)

Perdrix à la Czarine. Desossez trois perdrix de bon fumet, laissant les aîles & les cuisses sans y toucher; bourrez-les d'un papier, pour soutenir les chairs en leur état naturel; faites-les blanchir, & les piquez de menu lard; ôtez ensuite le papier, & les remplissez de petits oignons cuits à la braise, avec de bon beurre, fines herbes & épices; ficelez & faites cuire à une bonne braise, à petit feu. Etant cuites, ôtez la viande de la braise; faites-en cuire le jus au caramel; glacez vos perdrix comme des fricandeaux; mouillez le jus de deux verres de vin de Champagne, & d'un peu de coulis, pour le détacher; dégraissez; faites réduire à moitié, & servez sous les perdrix.

Perdrix à la daube. Lardez-les de lard moyen, bien assaisonné; mettez-les dans une serviette, & de-là dans une marmite, avec du bouillon & vin blanc; laissez mitonner, jusqu'à ce que le bouillon soit presque consommé; laissez-les refroidir à demi dans leur cuisson; & servez à sec sur une serviette blanche, pour entremets.

Perdrix à la Provençale. Faites cuire à la broche, à l'ordinaire; faites un ragoût de foies gras, ris de veau, persil & ciboules hachées, sel & poivre, lard & farine, un verre de vin, capres, anchois & olives desossées, bouquet de fines herbes, coulis de bœuf; servez ce ragoût sur les perdrix, avec un jus de citron.

Perdrix à la sauce à la carpe. Farcissez-les, ainsi que nous venons de dire plus haut; faites cuire à la broche, & les servez avec une sauce à la carpe. (Voyez Sauce.)

Perdrix. (Potage de) à la reine. Piquez-les de gros lard assaisonné; faites cuire à la broche comme les précédentes; retirez & achevez de les faire cuire à petit feu, dans une marmite, avec de bon bouillon; faites un coulis à la reine, ainsi qu'on l'a dit à l'article *Coulis*. Mitonnez des croûtes avec le même bouillon où ont cuit vos perdrix; dressez les per-

drix sur le potage, le coulis par-dessus, & servez chaudement.

Perdrix (Paté de) à la Triboulet. Lardez de gros lard; assaisonnez comme il a été dit, & lardez autant de morceaux de veau; dressez le pâté à l'ordinaire; foncez l'abaisse de lard pilé, & de foies gras hachés; dressez-y vos perdrix & le veau, assaisonnés dessus comme dessous d'épices; mêlez fines herbes, persil, ciboules, champignons & truffes; finissez à l'ordinaire; faites cuire; & par le soupirail, mettez-y, avant d'ensourner, un poisson d'eau-de-vie; servez froid pour entremets.

Perdrix au jambon. Faites cuire à la braise, comme il a été dit ci-dessus, ou à la broche, farcies de leurs foies. Pilez avec lard rapé, persil, ciboules, truffes hachées, épices & fines herbes enveloppées de lard. Foncez une casserole de tranches de maigre de jambon; faites suer & attacher; mettez une pincée de farine; mouillez de jus avec un bouquet: faites mitonner; dégraissez; liez d'un coulis de veau & jambon. Otez les bardes; dressez les perdrix, le jambon autour, & le jus par-dessus. On peut aussi les servir avec les ragoûts de concombres & chicorée.

Perdrix, (Potage de) aux choux. Piquez de gros lard bien assaisonné, & faites cuire à demi à la broche, avec moitié d'une éclanche bien dégraissée; mettez ensuite au pot avec du jambon, racines, oignons, un paquet de choux blanchis, & ficelez; mouillez de bouillon; faites cuire; finissez le potage avec du jus de veau; mitonnez des croûtes de ce bouillon; dressez les perdrix dessus, & faites une bordure de choux; passez le reste du bouillon au tamis, & jetez sur le potage: si vous voulez servir le potage lié, mettez-y un coulis de veau & jambon.

Perdrix, (Potage de) aux croûtes & au coulis de perdrix. Mitonnez des croûtes dans un plat, avec moitié bouillon & moitié jus de veau, &

les laissez attacher; jettez sur ce potage un coulis de perdrix au roux, assaisonné de bon goût, & servez chaudement. (Voyez ci-dessus la maniere de faire le coulis de *perdrix au roux*.) Les chapons, poulardes, poulets, beccasses, dindons, peuvent se servir de même.

Perdrix (Potage de) aux lentilles, garni de cervelas. Faites - le comme le précédent; si ce n'est qu'on ajoûte à la marmite, dès que l'on a empoté les perdrix, un gros cervelas qu'on y fait cuire, qu'on laisse refroidir ensuite, & qu'on coupe enfin par tranches pour garnir le potage, comme on doit faire du chou, dans l'article ci-dessus.

Perdrix (Potage de) aux marrons. Faites cuire les perdrix comme les précédentes; empotez-les ensuite avec un jarret de veau, une tranche de bœuf & de bon bouillon; prenez des marrons; ôtez - leur leur premiere peau; passez-les ensuite à la poêle aux marrons, pour détacher la seconde, sans les faire rissoler. Vos marrons étant bien épluchés, mettez-les cuire une demi-heure dans la même marmite où cuisent les perdrix; mitonnez des croûtes avec votre bouillon; faites un cordon autour du potage avec vos marrons; dressez-les perdrix dans le milieu, & le reste de votre bouillon; passez au tamis par-dessus le potage.

Perdrix à l'Espagnole. Faites refaire, & mettez à la broche; pilez-en une avec les foies des autres, & délayez, dans un coulis clair de veau & jambon, une demi-cuillerée d'essence, & autant de jus de veau; faites mitonner à petit feu, sans bouillir, & passez à l'étamine; faites réduire deux verres de vin de Champagne, avec un peu d'oignons & de rocambole à moitié; passez au tamis; dépecez vos perdrix; mettez-les avec le vin & le coulis ci-dessus, & deux ou trois cuillerées d'huile; faites mitonner, sans bouillir; dressez & mettez deux jus d'oranges dans la sauce que vous jetterez sur les perdrix; servez chaudement pour entrée.

Perdrix à l'étouffade. Lardez de gros lard, &

passez au lard fondu; mouillez de bouillon; assaisonnez de sel & poivre, fines herbes, champignons, truffes, culs d'artichauts; laissez mitonner ce ragoût: étant cuit, mettez-y du coulis de bœuf; & servez avec un jus de citron pour entrée.

Perdrix à maître Lucas. Faites un godiveau de cuisse de veau, moëlle, lard blanchi, champignons, truffes, ciboules, persil, mie de pain, imbibée de jus, sel & poivre, & deux jaunes d'œufs pour liaison; foncez une tourtiere de bardes de lard; arrangez-y votre godiveau, de sorte qu'il y ait au milieu de quoi placer la perdrix; dépécez-la & la passez au lard avec persil, ciboules, une pincée de farine, champignons, truffes & ris de veau, bon jus de bœuf, assaisonné de bon goût; faites mitonner le godiveau: étant cuit, dressez-y votre perdrix, & mettez au four, pour faire prendre couleur; dégraissez, & faites passer ce godiveau sur un plat, sans y mettre le lard; mettez-y du coulis de champignons: & servez avec un jus de citron. Les poulardes, poulets, chapons & pigeonceaux se servent de même.

Perdrix aux lentilles, au petit lard. Faites cuire à la braise blanche, avec un morceau de petit lard blanchi, ayant sa couenne; faites cuire, d'autre côté, avec du bouillon, un demi-litron de lentilles; mettez dans une casserole du coulis de veau & jambon, avec du jus, & racines coupées en tranches; mouillez de bouillon; passez vos lentilles à l'étamine; mouillez d'un coulis clair; dressez les perdrix, le lard au tour, les lentilles par-dessus.

Perdrix. (Potage de) aux lentilles. Piquez & faites cuire comme les précédentes. Empotez-les avec des lentilles du petit lard, & bon bouillon. Faites un coulis de veau & jambon, avec des racines. Les lentilles étant cuites, mettez les avec de ce coulis; mitonnez un moment, & passez le tout à l'étamine; mitonnez des croûtes d'un bon bouillon; bardez le plat de petit lard; versez de votre

bouillon de lentilles ; dressez les perdrix , & par-dessus le coulis.

Perdrix. (Terrine de) auu lentilles. Vos perdrix apprêtées comme les précédentes , faites cuire à la braise ; dressez dans une terrine , & servez avec un bon coulis de lentilles. Les terrines aux canards , farcelles aux lentilles , se font de même.

Perdrix aux marrons. Lardez les de gros lard ; faites cuire à la braise ; passez deux douzaines de marrons , à la poêle à marrons , dont vous aurez ôté la première peau ; ne les faites pas rissoler ; épluchez-les & les faites cuire avec un demi-septier de vin blanc , du coulis , & un bouquet ; assaisonnez de bon goût , & servez sur les perdrix.

Perdrix aux montans. Faites-les cuire à la braise ; faites blanchir des montans de cardes , & les faites cuire dans un blanc de farine avec du bouillon ; faites le ragoût comme il est dit au mot *Carde* ; servez autour des perdrix.

Perdrix aux moufférons & champignons. Farcissez-les , entre la chair & la peau , de lard rapé , persil , truffes , le tout mêlé. Mettez à la broche bien enveloppés de lard. Faites un ragoût de moufférons & champignons , & les servez sur les perdrix.

Les perdrix aux truffes vertes , s'accommodent de même , & se servent avec un ragoût de truffes.

Perdrix aux olives. Farcissez comme dessus ; & cuites de même , servez-les avec un ragoût d'olives. (Voyez *Ragoûts.*)

Perdrix. (Coulis de) Pilez deux perdrix rôties avec le lard qui les enveloppoit ; quelques truffes vertes , & autant de champignons cuits au lard fondu , fines herbes , ciboules , basilic , marjolaine ; ajoutez-y de la viande pilée ; deux cuillerées de jus de veau ; faites mitonner , & passez à l'éramine.

Perdrix (Autre coulis de) au roux. Pilez , comme dessus , deux perdrix ; foncez une casserole de deux livres de rouelle de veau , tranches de jambon ,

oignons & quelques carottes ; faites cuire & attacher ; mettez une pincée de farine ; mouillez de moitié jus & bouillon ; ajoutez champignons , truffes , mousserons , ciboules entières , persil , deux ou trois cloux , basilic , croûtes de pain ; faites mitonner une demi-heure au plus ; délayez dedans vos deux perdrix pilées , & les y laissez mitonner un tour ; passez à l'étamine , pour vous en servir au besoin.

Perdrix en filets. Faites cuire à la broche ; ôtez la peau ; levez la chair en filets. Passez des champignons ou mousserons au lard fondu ; mouillez de jus de veau ; faites mitonner sur le fourneau , à petit feu. Dégraissez ; liez d'un coulis de veau & jambon. Faites-y chauffer les filets ; mettez sel & poivre ; servez pour hors-d'œuvre.

On sert aussi ces filets , avec ragoût de concombres , chicorée & au jambon. (Voyez à leurs articles , la manière de faire cuire ces ragoûts ; & au suivant , la manière de les servir au jambon.)

Perdrix marinées. Faites mariner avec verjus , jus de citron , sel & poivre , cloux , ciboules & laurier , pendant trois heures. Faites une pâte claire avec farine , vin blanc & jaunes d'œufs ; trempez-y vos perdrix ; faites frire au sain-doux ; servez garnies de persil frit , pour entremets ou garnitures. Les poulets , pigeons & autres volailles peuvent se servir de même.

Perdrix. (Pâté chaud de) Retrouffez & les battez sur l'estomac. Piquez de gros lard ; fendez-les par le dos & les farcissez d'un hachis de leurs foies , lard rapé , champignons , truffes , ciboules , persil , sel & poivre , fines herbes & épices. Sur une abaisse de pâte fine mettez du lard rapé ; placez vos perdrix ; ajoutez truffes , champignons , laurier ; couvrez de bardes de lard ; finissez & dorez ; mettez au four : étant cuit , dégraissez ; ajoutez un bon coulis de perdrix , quelques ris de veau , champignons & truffes ; recouvrez & servez pour entrée.

Perdrix (Autre pâté chaud de) Faites comme dessus ; & le pâté étant cuit , jetez dedans un bon ragoût de truffes ; liez d'un coulis de veau & jambon ; ou un ragoût de ris de veau & foies gras , ou enfin une sauce à la carpe.

Perdrix. (Pâté froid de) Accommodez & piquez comme les précédentes ; farcissez de même. Faîtes une abaisse de pâte commune ; arrangez vos perdrix sur une couche de lard pilé , avec sel , poivre , fines herbes & épices , laurier & truffes vertes , dans les intervalles ; assaisonnez dessus comme dessous ; ajoutez du lard pilé & beurre frais. Finissez à l'ordinaire. Percez par-dessus , pour qu'il ne creve pas en cuisant : étant cuit , laissez refroidir & servez pour entremets.

Perdrix. (Autre pâté froid de) Cassez les os ; piquez de gros lard & de jambon ; assaisonnez de sel & poivre , fines herbes , persil , ciboules & truffes , & épices. Rangez sur une abaisse de pâte commune , avec laurier , beurre frais , lard pilé , sel & poivre , fines herbes & épices. Finissez à l'ordinaire & mettez au four ; servez froid pour entremets.

Perdrix. (Terrine de) Faites une farce avec lard rapé , sel & poivre , persil , ciboules & un champignon hachés ; farcissez - en les perdrix sur l'estomac entre cuir & chair ; faites-les cuire à une bonne braise. Blanchissez un chou pommé , coupé en deux ; mettez-le à l'eau froide ensuite , & le faites égoutter. Ficelez-le ; mettez-le dans une marmite avec les perdrix , du jambon & petit lard , bœuf & veau en tranches ; bardez de lard au fond & autant dessus ; couvrez & faites cuire entre deux feux. Les perdrix étant cuites , dressez-les dans une terrine , avec le petit lard & les choux coupés en filets ; mettez-y un peu d'essence de jambon. Faites mitonner sur des cendres chaudes ; dégraissez , & ajoutez du coulis de perdrix au roux. Les terrines de pigeons & de ramiers se font de même.

Perdrix. (Tourte de blanc de) Faites-les rôtir

à la broche ; ôtez la peau ; levez la chair & la hachez ; pilez un quarteron d'amandes , en les arrosant peu-à-peu de lait. Mettez-y la chair des perdrix avec moëlle de bœuf , écorce de citron confis ; pilez le tout ; délayez une cuillerée de farine de riz dans une casserole , avec du lait , un peu de sel , quatre jaunes d'œufs frais , demi-septier de crème , cannelle en bâton & du sucre. Faites cuire ; ôtez la cannelle ; mettez-y la farce de perdrix & laissez refroidir. Foncez une tourtiere de pâte feuilletée. Mettez dessus cette crème de perdrix ; faites-y quelques desseins , avec des bandes de feuilletage , & mettez au four , saupoudrez ensuite de sucre , & glacez avec la pelle rouge. Les tourtes de blanc de chapons & de faisans se font de même ; & toutes se servent pour entremets

OBSERVATION MÉDECINALE.

La perdrix attendue , autant qu'elle doit l'être , & cuite à propos , est un aliment savoureux , délicat , nourrissant , sain , & assez facile à digérer. On peut la permettre aux personnes dont l'estomac est foible , sur-tout quand elle est rôtie ou bouillie , & qu'ils en mangent les aîles & la chair de l'estomac. La chair de perdreau est plus fine , plus legere , plus facile à digérer ; elle convient aux personnes les plus délicates , & même aux convalescens , dès qu'on leur permet la viande ; ils préféreront le perdreau rôti , comme l'apprêt le plus sain.

PERSIL : plante potagere du plus grand usage en cuisine pour l'assaisonnement , à cause de son odeur agréable , & aromatique ; on l'emploie avant qu'il monte en graine. On emploie ses racines parmi les alimens ; il faut les choisir , longues , grosses , blanches & tendres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le persil est un assaisonnement légèrement apéritif , échauffant & stomachique , qui donne plus de saveur aux mets où il entre , & les rend plus sains.

PIEDS : extrémités des animaux , composées de nerfs , de tendons , membranes , cartilages , qui produisent un aliment doux , glutineux , rafraîchissant , mais par-là même , de difficile digestion ; aussi on n'emploie les pieds que des jeunes animaux , autant qu'il est possible ,

On sert , en cuisine , les pieds d'agneaux , les pieds de cochon , les pieds de mouton , & les pieds de veau , de différentes manieres ; nous allons donner les principales.

Pieds d'agneaux à la Marianne. Echaudés & blanchis , mettez-les dans une bonne braise ; faites cuire de petits oignons blanchis avec sel & poivre. Mettez dans un plat une farce de foies gras ; liez de deux jaunes d'œufs , & assaisonnez de bon goût. Faites attacher cette farce sur un feu doux ; dégraissez. Servez les pieds sur le gratin , & les oignons autour ; & sur le tout , une sauce claire au coulis de jambon , avec jus de citron.

Pieds d'agneaux au gratin. Echaudez , & faites cuire dans un blanc ; fendez en deux. Passez-les avec une tranche de jambon , beurre , bouquet , champignons , une pincée de farine , un verre de vin de Champagne , un peu de réduction , deux cuillerées de coulis & de bon bouillon. Faites mitonner ; dégraissez & assaisonnez de bon goût. Etant cuit , mettez la moitié de cette sauce dans un plat. Faites-la attacher. Servez sur ce gratin votre ragoût à courte sauce.

Pieds d'agneaux farcis. Echaudez à l'eau bouillante , & faites-les cuire ; ôtez l'os du milieu ; farcissez à la place d'une farce fine ; trempez-les dans de l'œuf battu ; panez & faites cuire comme des croquets. Servez garnis de persil frit ; on peut les servir pour hors-d'œuvre , pour garniture d'une entrée de tête d'agneau au blanc.

Pieds de cochon à la Sainte-Menehould. Fendez-les en deux , & ficelez ensemble les deux moitiés. Foncez une marmite de bardes de lard ; mettez dessus des pieds avec fines herbes hachées ; autre lit

de bardes & de pieds successivement, tant qu'il y en aura à faire cuire. Mettez de l'esprit-de-vin, un peu d'anis, de coriandre, de laurier, chopine de vin blanc, un peu de mercure crud; sur le tout, des bardes de lard: couvrez la marmite, & lutez avec de la pâte & du papier. Faites cuire dans cette espece de braise dix ou douze heures. Etant cuits & refroidis, panez-les & faites griller. Servez pour entremets.

On peut encore les accommoder à moins de frais; en les faisant cuire avec eau & vin blanc, panne de porc coupée en dés, & un bon assaisonnement.

Pieds de moutons. Echaudez à l'eau bouillante, & mettez-les à l'eau fraîche. Passez-les, ensuite au beurre avec bouquet garni, champignons en dés, & bouillon. La sauce étant suffisamment réduite, liez-la avec de la crème & jaunes d'œufs; servez avec un filet de verjus ou vinaigre.

Pieds de mouton à la Ravigotte. Faites comme ci-dessus; mettez dans la sauce que vous faites avec du bouillon & un peu de coulis, avec même assaisonnement qu'à l'article précédent. Faites réduire à courte sauce; & en servant, mettez-y une sauce à la ravigotte. (Voyez Ravigotte.) Servez pour hors-d'œuvre; on peut les servir de même avec les sauces à la Hollandoise, ou à l'Espagnole, ou hachée. (Voyez Sauces)

Pieds de mouton à la Sainte-Menehould. Etant cuits à l'eau, ôtez l'os de la jambe. Passez-les avec bon beurre, persil, ciboules & ail, sel & poivre; faites réduire la sauce, sans laisser attacher. Etant froids, panez-les; faites griller & servez à sec, ou bien avec une sauce piquante & claire.

Pieds de mouton à la sauce-robert. Faites cuire de l'oignon coupé en filets, à moitié, avec de bon beurre; mettez y vos pieds coupés en trois; mouillez ensuite de bon bouillon, un peu de coulis, avec sel & poivre: le ragoût étant cuit, mettez-y de la moutarde & un filet de vinaigre. Servez à courte sauce, pour hors-d'œuvre.

Pieds de mouton aux concombres. Etant cuits à l'eau,

l'eau, coupez des concombres en dés, & les faites mariner avec sel & poivre, vinaigre, oignon piqué de girofle; égouttez & les passez au beurre avec une tranche de jambon; mouillez de bon bouillon, un peu de réduction, deux cuillerées de coulis; mettez mitonner les pieds avec sel & gros poivre, & servez à courte sauce.

Pieds de mouton farcis. Faites-les cuire avec de bon bouillon, persil & ciboules. Otez le pied; prenez la jambe, ôtez-en l'os; étendez cette chair & la farcissez d'une farce à croquet, ou autre; roulez, arrosez de graisse. Panez, & faites prendre couleur au four. Egouttez la graisse. Jetez par-dessus un bon ragoût ou coulis de champignons; servez pour entree.

Pieds de veau à la Sainte-Menehould. Echaudez; fendez par le milieu, & faites-les blanchir à l'eau bouillante, & cuire avec une chopine de vin blanc, sel, poivre & bouquet, bardes de lard & bon bouillon. Cuits & froids, trempez-les dans le lard fondu; panez; faites griller de belle couleur. Servez à sec, avec une remoulade dans une saucière.

Pieds de veau au blanc. Echaudés & blanchis, faites-les cuire dans un blanc de farine, avec sel & poivre, oignons, racines, ail & bouquet. Laissez refroidir, & les coupez en filets. Passez-les au beurre avec une tranche de jambon, bouquet, champignons en filets, sel & poivre, pincée de farine, verre de vin de Champagne & bon bouillon; la sauce étant réduite, liez avec trois jaunes d'œufs & de la crème, sans bouillir; servez avec un jus de citron.

Pieds de veau marinés. Faites cuire comme ceux au blanc. Coupez par moitié, & faites mariner avec sel & eau, & un quart de vinaigre, morceau de beurre manié de farine, oignons en tranches, persil, ciboules, ail, échalottes, girofles & laurier. Faites tiédir cette marinade. Etant marinés, égouttez-les, saupoudrez de farine; faites frire, & servez garnis de persil frais.

PIGEON : oiseau dont on distingue plusieurs especes , qu'on peut réduire aux deux classes de *domestiques* & *sauvages*. Les uns & les autres doivent être choisis jeunes , charnus & gras : on les apprête d'une infinité de manieres ; nous donnerons ici les plus usitées.

Pigeons à la bourgeoise. Epluchez & échaudez , poudrez de farine. Passez au lard fondu , ou avec bon beurre. Faites-leur prendre un beau roux ; mouillez de bon bouillon avec sel & poivre , champignons , culs d'artichauts , bouquets & ris de veau. Laissez mitonner & lier la sauce. Dressez & servez garnis de champignons frits , ou de fricandeaux , ou de tranches de citron.

Pigeons à la braise Retrouffez de gros pigeons ; piquez-les de gros lard bien assaisonné ; farcissez les d'une farce de leurs foies , comme nous avons dit ci-dessus , & faites cuire dans une bonne braise à l'ordinaire ; & pour servir , jetez dessus un ragout de truffes ou de ris de veau.

Pigeons à la cendre. Bien appropriés , farcissez-les d'une farce fine sur l'estomac , entre la chair & la peau ; mettez sur des feuilles de papier , des bardes de lard , tranches minces de veau & de jambon , avec fines herbes , sel & poivre , mettez un pigeon sur chaque feuille ; même assaisonnement dessus que dessous : couvrez de feuilles de papier mouillées ; ficalez , & mettez dans la cendre chaude , que vous entretiendrez telle , en mettant de tems à autre du feu dessus ; laissez les trois heures ; dressez-les ensuite , & les servez avec une essence de jambon.

Pigeons à la dauphine. Faites-en cuire cinq petits à la braise ; piquez de ris de veau blanchis ; & les faites cuire dans une glace faite de veau & bouillon. Les pigeons tirés ; degreaissez-les dans un peu de jus ; dressez avec des ris de veau entre. Mettez un peu de coulis avec la glace de ces ris , pour détacher ce qui en reste. Faites faire un boul-

lon ; passez au tamis ; servez sur les pigeons avec un jus de citron.

Pigeons à la Fleuri. Faites-en une compote à courte sauce , que vous laisserez refroidir. Faites blanchir des choux fleurs ; & quand ils seront égouttés , mettez-les sur une étamine au fond d'une poupetonniere , la fleur en-dessous ; mettez par-dessus un bon godiveau bien lié ; le ragoût de pigeons par-dessus , & couvrez de godiveau. Ajoûtez du bouillon avec assaisonnement , & faites cuire à petit feu. Etant cuits , dressez-les , sans rien déranger ; & servez sur le tout une sauce au coulis avec du beurre , que vous ferez lier sans bouillir : servez chaudement pour entrée.

Pigeons à la Gardi. Farcissez sur l'estomac entre cuir & chair , & dans le corps avec une farce de lard , jambon cuit & autres ingrédiens dont il a été parlé ci-dessus ; liez cette farce de deux jaunes d'œufs. Enveloppez-les chacun d'un fricandeau piqué ; ficelez , & faites rôtir. Servez pour entrée avec un ragoût de ris de veau , champignons , culs d'artichauts , fines herbes ; assaisonnez de bon goût.

Pigeons à la Gobert. Piquez-les de menu lard ; passez-les à un beau roux avec truffes , culs d'artichauts , pointes d'asperges ; assaisonnez de bon goût. Servez pour entrée , garnis de ris de veau ; passez au blanc , & frits , & persil frit mêlé.

Pigeons à la Hollandoise. Faites les cuire avec du bouillon , & un peu de réduction ; un verre de vin de Champagne ; tranches de jambon , ris de veau blanchis : coupez en quatre un morceau de beurre , champignons , petits oignons blanchis ; faites cuire à petit feu. A moitié cuisson , degreaissez ; mettez une cuillerée de coulis. Etant cuits , dressez les pigeons , la garniture du ragoût autour , & par-dessus une pincée de persil blanchi.

Pigeons à la lune. Faites-en une compote avec moitié bouillon , & jus & coulis de veau ; ou faites cuire à la braise , & préparez un salpicon :

Laissez refroidir les pigeons & le salpicon. Faites une abaisse de pâte feuilletée. Dressez les pigeons dans un plat avec le salpicon par-dessus ; mettez sur le tout l'abaisse , & faites passer les têtes à travers ; dorez , & mettez au four pour faire cuire cette croûte ; & servez chaud.

Pigeons à la Luxembourg. Préparez des pigeons comme à la crapaudine ; faites-les mariner dans l'huile avec les ingrédiens & assaisonnemens ordinaires. Faites frire à l'huile , ou au sain doux , ou au beurre ; servez à sec avec gros sel : on peut servir les poulets de même.

Pigeons à la moëlle. Farcissez d'une farce de moëlle , bon beurre , deux anchois , persil & ciboules hachés avec un peu d'estragon , rocambole , sel & poivre : mettez à la broche ; arrosez-les de leur dégoût : faites une sauce avec vin , un peu de consommé , rocamboles , jus & coulis , bandes de citron & bon beurre. Faites bouillir , & servez sur les pigeons.

Pigeons à la poêle. Accommodez de même que les pigeons en hâtelettes. Faites réduire leur sauce ; & quand elle commence à s'attacher , & que vos pigeons sont de belle couleur , dressez-les ; dégraissez la sauce : mouillez de jus & bouillon ce qui reste , avec un peu de poivre ; passez au tamis , & servez chaudement pour entrée ou hors-d'œuvre.

Pigeons à la poêle , garnis d'écrevisses. Apprêtez comme les précédens : faites cuire dans une bonne braise avec sept belles écrevisses , que vous retirerez une demi-heure avant les pigeons , & que vous remettrez chauffer avec eux un instant avant de servir.

Pigeons à la princesse. Fendez-les en deux , & les faites cuire à la braise. Panez-les , & les faites frire dans le sain-doux. Servez-les avec une remoulade. On peut aussi les faire griller de belle couleur & les servir de même. On sert aussi toutes sortes de volailles de la même façon ; si on ne

veut pas les faire cuire à la braise ; on les fait cuire dans un court-bouillon bien assaisonné ; on les pane & on leur donne belle couleur avec la pelle rouge.

Pigeons à la Royale. Farcissez-les d'une farce fine , & les faites revenir au lard fondu. Piquez de petit lard , & faites rôtir. Servez - les avec un jus de veau , ou un coulis d'écrevisses.

Pigeons à la Stanislas. Faites - les cuire à une braise blanche avec des crêtes. Faites un ragoût de ris de veau , truffes , champignons , jambon : mouillez d'un verre de vin de Champagne , & deux cueillerées de coulis. Tirez les pigeons & les crêtes ; faites mitonner dans le ragoût. Faites cuire des culs d'artichauts dans votre blanc de pigeons. Dressez ces artichauts , & sur chacun un pigeon , une crête sur l'estomac , le ragoût entre , & la sauce sur le tout.

Pigeons à l'eau-de-vie. Faites cuire dans une casserole assaisonnée comme pour une braise ; donnez petit feu pour faire suer. Pouffez ensuite le feu , pour leur faire prendre le gratin. Otez de la casserole le lard & le jambon ; degreaissez : mettez les pigeons l'estomac en - dessous ; mettez une chopine d'eau-de-vie , & comme une noix de sucre ; faites bouillir jusqu'au caramel ; mettez - y du jus de veau ; mettez un peu d'essence dans un plat & de la sauce des pigeons. Dressez-les ; & servez chaudement pour entrée.

Pigeons à l'étouffade à la Provençale. Fendez-les sur le dos ; passez-les avec huile fine , & toutes sortes de fines herbes hachées ; moitié d'un citron en tranches. Faites cuire ensuite avec bardes de lard & tranches de veau & jambon , l'estomac en-dessous , & par-dessus l'assaisonnement , où ils ont déjà passé , couvrez-les de bardes de lard : faites cuire sur la cendre chaude ; à moitié cuison , mettez un demi-verre de vin de Champagne. Dressez ; passez leur sauce au tamis , pour la dé-

graisser ; servez sur les pigeons , & par-dessus du persil grossièrement haché.

Pigeons à l'in-promptu. Passez de petits pigeons avec lard fondu , bon beurre , demi-verre d'huile , deux tranches de citron , un verre de vin de Champagne , quatre gouffes d'ail , un bouquet , une tranche de jambon , quelques morceaux en dés , & les blanchissez à l'eau bouillante. Passez au grand feu , & remuez toujours pendant un demi-quart d'heure. Mettez ensuite dessus des bardes de lard , & faites mitonner comme à la braise ; égouttez ; dressez , & servez par-dessus une bonne sauce.

Pigeons à l'Italienne. Faites blanchir toutes sortes de racines. Faites-les cuire à la braise avec les pigeons ; passez à l'huile des champignons hachés , & un bouquet mouillé de coulis & d'un verre de vin de Champagne ; faites faire quelques bouillons , & dégraissez la sauce. Dressez vos pigeons , les racines autour , la sauce par-dessus.

Pigeons à maître Lucas. (Voyez perdrix.) Apprêtez de même , & servez avec un coulis de champignons.

Pigeons au basilic. Faites blanchir & les fendez sur le dos , afin de les remplir d'une farce de leurs foies , lard , persil , basilic & ciboules , sel & poivre. Faites-les cuire dans du bon bouillon avec oignons piqués de cloux , verjus & sel. Etant cuits & égouttés , trempez-les dans l'œuf battu ; panez ; faites frire au sain-doux. Servez pour entrée , garnis de persil frit. Les cailles se servent de même.

On les farcit comme dessus , & on les fait cuire encore à la braise , & frire de même que les précédens , quand ils sont refroidis & égouttés.

Pigeons au beurre. Faites une farce de leurs foies , avec moitié beurre & moitié lard , ciboules , persil , champignons , sel & poivre ; deux jaunes d'œufs. Mettez cette farce dans leurs corps ; cou-

sez ; mettez à la broche ; enveloppez de lard & papier. Servez dessus une essence , où vous mettez de l'échalotte hachée très-fine , de bon beurre & jus de citron , que vous ferez lier à petit feu.

Pigeons au gratin. Faites-les blanchir & cuire à moitié dans un blanc de farine , avec bouillon , & moitié d'un citron en tranches ; faites un ragoût de ris de veau & champignons , coupés par moitié , bouquet & beurre ; pour mouiller moitié jus & bouillon ; le ragoût presque cuit , liez de coulis ; mettez-y les pigeons , & qu'ils y achevent de cuire avec culs d'artichauts , & petits œufs cuits à part , si l'on en a : assaisonnez de bon goût. Prenez de la sauce & la mettez dans le plat , où vous devez servir. Faites prendre en gratin. Dressez le ragoût ; faites-le attacher un peu & servez dessus le reste de la sauce.

Pigeons au gratin , aux truffes entieres. Faites cuire comme dessus ; pelez six truffes ; faites les cuire avec bouillon & vin de Champagne , bouquet & tranches de jambon : étant presque cuites , liez d'un coulis ; hachez deux foies de volaille avec persil , ciboules champignons , & lard rapé : liez de deux jaunes d'œufs ; étendez une farce dans le plat où vous devez servir ; faites-la attacher sur des cendres chaudes & dégraissez. Quand le ragoût de truffes est en état , faites-y faire un tour à vos pigeons ; & dressez ce ragoût sur le gratin.

Pigeons au jambon. Faites-les blanchir , & coupez autant de tranches de jambon que vous avez de pigeons : assaisonnez les de persil & ciboules hachées ; détachez la peau de dessus l'estomac , & faites-y entrer une tranche de jambon. Blanchissez-les devant le feu : enveloppez de bardes de lard ; mettez à la broche : étant cuits , ôtez les bardes ; dressez-les , & les servez avec une essence de jambon.

Si ce sont de gros pigeons , on peut les piquer de lard & jambon , les faire rôtir , & les servir

avec un ragoût de jambon , où vous mettez un filet de verjus ou de vinaigre.

Pigeons au Parmesan. Farcissez d'une farce de leurs foies , comme les pigeons en hâtelettes , sans sel , & faites cuire de même ; dégraissez la sauce , & y mettez un peu de coulis , après un bouillon ; passez au tamis , mettez de cette farce dans un plat , avec du Parmesan rapé , vos pigeons dessus , & sur les pigeons le reste de la sauce ; sur le tout , du Parmesan ; glacez avec la pelle rouge.

Pigeons au point du jour. Farcissez avec truffes , champignons , lard rapé , fines herbes , sel & gros poivre ; cousez ; enveloppez de lard & papier , & mettez à la broche ; faites de petits fricandeaux d'une noix de veau ; piquez de petit lard , & garnissez-en vos pigeons , la sauce dessus.

Pigeons au salpicon. Faites-les cuire avec bonne braise ; faites un ragoût ordinaire de ris de veau , jambon , & champignons coupés en dés ; liez d'un coulis ; sur la fin , mettez y des cornichons blanchis , & servez sur les pigeons.

Pigeons au fenouil à la broche. Apprêtez comme les précédens , & mettez dans la farce du fenouil verd ; finissez-les de même , & servez avec un bon ragoût , ou une bonne essence , & du fenouil sur l'estomac.

Pigeons au soleil. Prenez des pigeons naissans ; faites-les cuire à une bonne braise ; égouttez ; enveloppez chacun d'eux , d'un godiveau de farce fine de toute sorte de volailles ; faites passer la tête ; trempez les dans l'œuf battu : panez & saupoudrez de farine ; faites-les frire de belle couleur ; servez à sec sur une serviette , comme les pigeons au bafilic.

Pigeons aux capres , rôtis. Farcissez & faites cuire comme les pigeons aux anchois ; mettez dans de l'essence de jambon une petite poignée de capres fines ; servez cette sauce sur les pigeons.

Pigeons aux cardes. Faites-les cuire à la braise ; faites cuire des cardes dans un blanc de bouillon ,

avec farine , tranche de citron , graisse de bœuf : étant cuites & bien essuyées , passez-les dans une bonne essence , & les servez au tour de vos pigeons.

Pigeons aux choux - fleurs. Faites-les cuire à la braise ; faites blanchir des choux - fleurs dans un blanc de farine ; dressez vos pigeons , les choux - fleurs autour ; mettez de bon beurre dans une essence ; faites lier cette sauce , & la servez sur les choux - fleurs , avec du gros poivre.

Pigeons aux cornichons. Faites cuire dans une bonne braise ; ratifiez des cornichons ; coupez-en quelques-uns de gros ; faites-les blanchir , & les mettez à l'eau fraîche ; égouttez ; mettez-y une bonne essence ; faites un peu mitonner , & servez sur les pigeons.

Pigeons aux culs d'artichauts à la broche. Farcissez-les d'une farce fine ; bardez & faites rôtir ; ayez des culs d'artichauts bien tournés , & les faites cuire au blanc ; mettez mitonner ensuite dans une essence de jambon , avec quelques queues d'écrevisses & leurs œufs ; dressez-les dans un plat , les pigeons dessus , & par-dessus l'essence ; servez avec un jus de citron pour entrée.

Pigeons aux écrevisses. Faites cuire comme ceux en compôte ; dégraissez ensuite ; & dans le ragoût ; mettez des queues d'écrevisses , & le liez d'un coulis d'écrevisses ; faites chauffer sans bouillir ; dressez les garnitures dans les intervalles , la sauce par-dessus ; servez pour entrée.

Pigeons aux anchois. Farcissez-les sur l'estomac ; entre cuir & chair , avec lard rapé , persil & ciboules , deux anchois , sel & poivre , le tout haché , & mêlez ; mettez à la broche ; enveloppez de lard & de papier ; faites une sauce avec deux anchois lavés , & dont on ôtera la tête ; hachez-les & les délayez dans un coulis clair de jambon ; mettez cette sauce sur des cendres chaudes , & servez sur les pigeons pour entrée , & hors-d'œuvre. Les chapons , poulets , poulardes , cailles , perdreaux ,

ramiers , filets de bœuf , veau & mouton aux anchois , se servent de même.

Pigeons en fricandeaux. Piquez-les de menu lard ; passez les à la casserole , le lard en dessous avec du bouillon & deux ciboules entières. Couvrez & laissez mitonner. Poussez-les ensuite jusqu'à ce que la sauce soit presque réduite. Etant de belle couleur , dressez-les ; dégraissez leur sauce ; mettez-y un peu de jus de veau & bouillon , pour détacher en chauffant ce qui sera attaché ; passez ce jus au tamis ; jetez sur les pigeons ; servez pour entrée , ou hors-d'œuvre.

Pigeons aux haricots verts. Faites-les cuire dans une bonne braise. Coupez des haricots verts , & faites cuire avec eau & sel. Etant cuits & égouttés , passez-les avec bon beurre , ciboules & persil hachés ; mouillez de jus & de bouillon ; liez de coulis. avec sel & poivre. Servez avec les pigeons pour entrée à courte sauce.

Pigeons aux pois. Faites-les blanchir & cuire plus qu'à moitié dans un blanc ; passez des pois au beurre , & mouillez de jus & bouillon ; liez d'un coulis. Etant presque cuits , faites-y mitonner les pigeons. Ajoûtez un peu de sucre , & servez chaudement.

Pigeons aux tortues. Passez-les à la casserole , avec du lard fondu , des crêtes , ris de veau , petits champignons , truffes en tranches , bouquet , sel & poivre. Faites bouillir de l'eau dans une marmite avec bouquet , un peu de citron , quelques oignons , sel & poivre , & bardes de lard ; mettez-y deux tortues dont vous couperez la tête & les pattes , & le bout de la queue ; quand elles sont blanchies , tirez-les de leurs écailles ; coupez-les comme pour une fricassée de poulets ; ôtez-en l'amer. Passez ces morceaux dans le ragoût de pigeons ; mouillez de jus de veau & faites mitonner. Dressez les pigeons , garnissez des cuisses de tortue , le ragoût par-dessus.

On les sert encore apprêtés de même avec un coulis d'écrevisses.

Pigeons aux truffes. Farcissez - les à l'ordinaire. Faites un ragoût de truffes. Vos pigeons étant rôtis , ôtez les bardes ; dressez-les , & le ragoût de truffes par-dessus.

Les pigeons aux champignons & mousserons se font de même.

Pigeons en beignets. Faites blanchir , & cuire à une bonne braise avec persil , champignons , ciboules , ail , fines herbes ; laissez les refroidir dans leur cuisson ; égouttez-les. Faites une pâte avec farine , vin blanc , huile & sel ; trempez-les dedans ; faites frire de belle couleur , & servez garnis de persil frit.

Pigeons en compôte. Passez-les à la casserole au lard fondu , & leur faites prendre couleur. Faites-les cuire avec bon bouillon & un verre de vin blanc , champignons , fines herbes & assaisonnement ordinaire ; laissez mitonner ; liez d'un coulis de veau , & servez garnis d'andouillettes.

Pigeons. (Autre compôte de) Piquez-les de gros lard & jambon. Faites cuire dans une braise legere ; faites un ragoût de crêtes & foies gras ; liez d'un coulis de jambon. Faites - y mitonner vos pigeons égouttés de leur braise.

Pigeons. (Autre compôte de) Lardez de gros lard , & les passez au lard fondu. Faites cuire avec bon bouillon , verre de vin blanc , sel , poivre & muscade , girofle , champignons , truffes & citron verd. Liez la sauce d'un coulis blanc , ou roux ; & servez pour entrée comme les autres.

Pigeons en concombre. Vuidez des concombres moyens ; parez-les ; faites blanchir & mettez à l'eau fraîche. Echaudez des pigeons naissans ; faites blanchir ; coupez les ailes & laissez les têtes que vous ferez passer hors des concombres. Remplissez les vuides d'un salpicon , de lard , jambon & champignons. Bouchez le trou avec de la farce ; faites cuire dans une braise bien nourrie & de bon goût ; retirez avec précaution pour ne pas casser les concombres ; servez dessus une bonne sauce au coulis clair.

Pigeons en fricassée au blanc. Coupez - les en

quatre, & les passez au lard fondu avec bouquet ; oignon piqué de cloux, poivre & sel, persil & champignons, truffes, crêtes & ris de veau. Mouillez de bouillon sans jus ; laissez mitonner ; liez d'un coulis blanc, ou avec trois jaunes d'œufs, de la crème & persil haché, servez pour entrée.

Pigeons en fricassée au roux. Passez avec les mêmes ingrédiens que dessus. Mettez une pincée de farine ; mouillez de jus & faites mitonner. Liez d'un coulis de veau & jambon ; servez pour entrée.

Pigeons en fricassée au sang. Saignez les, & gardez le sang ; mettez-y un peu de jus de citron pour l'empêcher de se figer. Fricassez comme dessus ; liez d'un coulis de veau & jambon ; passez le sang au tamis : délayez-y un jaune d'œuf ; mettez-y du persil haché. Avant de servir, mettez le sang, & faites chauffer sans bouillir, servez chaudement pour entrée, ou hors-d'œuvre.

Pigeons en hâtelettes. Farcissez les d'une farce de leurs foies avec les assaisonnemens & ingrédiens qu'il a été dit ci-dessus. Faites cuire dans une casserole foncée de bardes de lard, avec sel, poivre & fines épices, l'estomac en-dessous ; assaisonnez comme dessus ; couvrez de tranches de veau & jambon, & bardes de lard, ensuite d'une assiette, & par-dessus d'une serviette en bourrelets, pour empêcher toute évaporation. Faites cuire, pendant deux heures, sur un feu très-doux. Etant cuits, panez-les, & les embrochez dans des hâtelettes ; trempez-les dans la graisse, & les repanez. Faites-les griller de belle couleur. Achevez la sauce ; dégraissez-la, & détachez ce qui l'est avec du jus ; passez au tamis ; servez la sauce un peu claire sous les pigeons.

Pigeons en navets. Prenez de gros navets ; pelez-les & les creusez, & les mettez à l'eau fraîche ; égouttez & y mettez des pigeons, la tête passant. Remplissez les vuides d'un salpicon, ou lard rapé, fines herbes, champignons, truffes. Faites cuire dans une bonne braise, avec vin de Champagne & un peu de réduction. Dégraissez le jus de la braise.

Faites réduire la sauce; liez d'un coulis, & servez sur les navets avec jus de citron.

Pigeons en pain. Dressez; farcissez-les de ris de veau blanchis & coupés en dés, petits champignons, & jambon de même, persil, ciboules & pointe d'ail, lard rapé, sel & gros poivre bien mêlé. Troussiez vos pigeons en pain: faites cuire à une bonne braise, & servez-les avec une essence; dans chacun vous pourrez mettre des pistaches.

Pigeons en redingote. Farcissez, & mettez à la broche; coupez deux moyennes anguilles, ou une grosse en tronçons bien égaux; ouvrez-les d'un côté, pour en ôter l'arrête; piquez-les de menu lard en dedans. Glacez un tronçon comme des fricandeaux; dressez vos pigeons, & sur chacun mettez un tronçon d'anguilles; glacez sur le tout; jettez la sauce ou coulis où ont cuit ces tronçons, avec un jus de citron.

Pigeons en surprise. Faites cuire à la braise; prenez autant de laitues pommées que vous avez de pigeons; faites blanchir & égoutter. Otez-en les cœurs; mettez à la place un pigeon entouré de godiveau & de coulis froid. Ficelez les laitues & les mettez cuire dans la braise où ont cuit les pigeons. Etant cuites & égouttées, faites-les mitonner dans une essence de jambon; servez avec un jus d'orange ou de citron.

Pigeons en surtout. Farcissez les, & les faites refaire dans la graisse. Coupez une noix de veau en tranches minces. Piquez les tranches; bardez-en vos pigeons; enveloppez de papier, & les faites rôtir. Etant cuits, ôtez le papier, pour leur faire prendre couleur; servez avec une essence.

Pigeons en taupes. Troussiez & lardez de truffes le plus près qu'il se pourra; faites cuire à la braise. Dressez & servez avec une sauce au vin de Champagne, & tranches de citron pour entrée.

Pigeons en tymbales. Faites cuire dans un blanc; passez des champignons & ris de veau coupés en dés, & faites le ragoût comme la compôte de

pigeons, & laissez refroidir. Faites une pâte avec un peu d'huile, de sain-doux & quatre jaunes d'œufs. Faites autant d'abaisles que vous avez de pigeons. Mettez ces abaisles dans des tymbales, du ragoût dessus, un pigeon & du ragoût sur le pigeon. Couvrez de même pâte; soudez les deux abaisles; faites cuire au four, & servez avec une essence claire.

Pigeons & pigeonneaux à la broche. Faites-les refaire sur la braise; piquez de menu lard, & les faites cuire enveloppés de papier. Etant cuits, ôtez le papier; faites-leur prendre couleur, & servez. On les sert aussi rôtis, & bardés au jus de veau.

Pigeons farcis à la broche. Farcissez d'une farce finie sur l'estomac, comme on a dit ci-dessus; entourez-les de tranches de veau & de bardes de lard bien minces, & d'une feuille de papier. Etant cuits, servez-les avec un coulis clair de veau & jambon.

Pigeons frais levés aux petits œufs. Farcissez de petits pigeons, & les faites rôtir. Etant cuits, faites fondre du beurre; délayez-y des jaunes d'œufs; trempez-y vos pigeons & les panez; donnez-leur couleur, & servez-les avec la sauce suivante. Faites suer deux tranches de veau que vous mouillerez de bouillon; ajoutez un oignon, bouquet, quelques champignons; faites bouillir la sauce; faites passer au tamis; mettez dedans six jaunes d'œufs durs, beurre manié de farine; faites lier; mettez-y des petits œufs blanchis, & servez avec un jus de citron.

Pigeons glacés aux choux-fleurs. Piquez & faites blanchir. Faites suer du veau & jambon, & les mouillez de bouillon. Quand le jus est rendu, mettez-le dans une casserole avec les pigeons, avec un bouquet. Les pigeons cuits, glacez-les comme un fricandeau. Dressez-les, & les garnissez de choux-fleurs cuits dans un blanc. Mettez dans la casserole des pigeons, un peu de coulis, pour détacher ce qui reste. Liez la sauce avec de bon beurre; assaison-

nez de bon goût , & servez sur les choux-fleurs.

Pigeons glacés aux concombres farcis. Faites glacer comme dessus ; parez cinq à six petits concombres légèrement du côté de la queue , & mettez les à l'eau fraîche. Vuidez - les le mieux qu'il se pourra par le gros bout ; faites blanchir & égoutter ensuite ; farcissez d'une farce fine trempée dans l'œuf battu ; & ensuite dans la farine ; faites cuire dans une braise à petit feu. Mettez - les ensuite dans du jus , pour les dégraisser. Servez-les autour des pigeons , & la sauce , où on cuit les pigeons , par-dessus.

Pigeons glacés aux laitues farcies. Faites glacer comme dessus ; farcissez des laitues , comme on a dit à l'article *Laitues*. Faites - les cuire à la braise : étant ficelées , servez comme il a été dit ci-dessus des concombres.

Pigeons glacés aux montans. Glacez comme dessus ; faites cuire des montans de cardes dans un blanc de farine ; apprêtez-les comme les choux-fleurs ci-dessus , & servez de même.

Pigeons marinés. Faites mariner avec verjus, jus de citron , sel & poivre , cloux , ciboules & laurier , pendant trois heures ; faites une pâte claire ; trempez-y vos pigeons ; faites frire au sain-doux ; servez garnis de persil frit , pour entremets , ou garnitures d'entrées.

Pigeons ou pigeonneaux. (Pâté de) Faites une abaisse de pâte fine ; mettez dessus vos pigeonneaux ; garnissez de ris de veau , champignons , crêtes , moëlle de bœuf , lard pilé ; assaisonnez ; couvrez ; finissez à l'ordinaire , & faites cuire une heure & demie , & servez le avec jus de veau & de citron chaudement pour entrée.

Pigeons piqués de persil à la broche. Farcissez-les d'une farce fine. Faites les refaire dans la graisse ; piquez par-tout sur l'estomac de grand persil ; de sorte qu'ils en soient couverts. Mettez à la broche ; arrosez le persil de sain-doux , & les servez avec une essence.

Pigeons soufflés. Desossez-les ; farcissez-les d'un salpicon ; couvrez de lard & papier ; faites cuire à

petit feu à la broche ; servez-les avec une bonne essence.

Pigeons. (Bisque de) Echaudés & blanchis , trouffez-les proprement ; faites-les cuire dans de bon bouillon , avec bardes de lard , oignons piqués de cloux & tranches de citron. Faites un bon ragoût de ris de veau pour mettre sur votre potage. (Voyez *Ris de veau.*) On peut encore , pour enrichir ce potage , le garnir de crêtes cuites à la braise. Les pigeons , ragoût & crêtes étant prêts , mitonnez des croûtes de pain chapelé , avec le meilleur bouillon ; & quand votre potage est mitonné & commence à s'attacher , dressez les pigeons dessus un beau cul d'artichaut au milieu ; le ragoût entre , les crêtes sur les pigeons , arrosez le tout d'un jus de veau de belle couleur ; & servez chaudement.

Pigeonneaux. (Autre bisque de) Arrangez-les , comme nous avons dit des pigeons ; bardez-les de petit lard , & les faites cuire avec de bon bouillon , girofle , poivre & sel , oignons blancs & bouquets : étant cuits , faites-les mitonner dans du jus de bœuf & de mouton , avec du citron. Faites mitonner des croûtes avec le meilleur bouillon ; dressez vos pigeonnaux sur le potage & servez chaudement.

Pigeons (Autre bisque de) au blanc. Le tout comme dessus , au lieu de jus de veau ; mettez par-dessus un coulis blanc & clair. (Voyez *Coulis.*)

Pigeons (Autre façon de) au soleil. Prenez des pigeons à la cuillère. Echaudez-les ; fendez-les sur le dos ; faites blanchir & les mettez dans l'eau fraîche. Effuyez-les bien & les faites cuire dans une braise blanche. Faites une pâte à beignet claire ; trempez-y vos pigeons ; faites-les frire , & servez garnis de persil frit.

Pigeons , (Coquilles de) au Parmesan. Passez au beurre , avec bouquet , ris de veau blanchis , truffes & champignons , jambon , le tout en dés ; mouillez de bon bouillon , d'un peu de réduction , demi-verre de vin de Champagne , cuillerée de coulis , peu de sel ; faites mitonner & dégraissez ; la sauce étant réduite ,

réduite ; laissez refroidir. Prenez des coquilles de mer ; faites-y un bord de pâte ; dorez , & faites cuire cette pâte au four. Mettez ensuite dans ces coquilles , du Parmesan rapé , sur ce fromage un pigeon , & autour du salpicon ; couvrez de parmesan rapé. Faites glacer au four , de belle ; couleur & servez sur un plat.

Pigeons. (Coulis de) Faites rôtir deux ou trois gros pigeons , & les pilez. Hachez trois anchois , une pincée de capres , quelques truffes & morilles , deux ou trois rocamboles , ciboules & persil. Mêlez le tout avec la chair des pigeons. Mettez dans une casserole ; mouillez de jus de veau & d'essence de jambon ; passez à l'étamine , & tenez chaudement pour le besoin.

Pigeons. (Godiveau farcis de) Voyez au mot *Godiveau*.

Pigeons (Potage de) à la Julienne. Faites cuire des herbes , comme oseille , cerfeuil , laitues , avec moitié bouillon & moitié jus ; mettez-y un jarret de veau , pendant deux heures ; faites cuire des pigeons dans la marmite au potage ; mitonnez des croûtes avec ce bouillon ; garnissez d'un cordon de racines , les pigeons au milieu , le bouillon d'herbes par-dessus.

Pigeon. (Potage de) à la reine. (Voyez Potage de perdrix à la reine.) Il se fait de même.

Pigeon. (Potage de) au coulis , clair garni d'artichauts. Faites blanchir , bardez & les mettez cuire dans une marmite. Parez , & faites blanchir huit ou dix artichauts ; faites-en cuire à un blanc de farine , avec sel & un peu de beurre. Mitonnez votre potage avec de bon bouillon ; servez les pigeons sur le potage ; jetez le coulis par-dessus ; garnissez avec les culs d'artichauts coupés par moitié.

Pigeons (Potage de) au roux. On les fait cuire avec de bon bouillon ; on fait un ragoût de truffes & champignons ; on sert les pigeons sur le potage , le ragoût autour , & un coulis sur le tout.

Pigeon (Potage d'un gros) aux navets. Faites blanchir , & bardez un gros pigeon , & le mettez dans la marmite. Finissez votre potage , comme celui de canard aux navets. (*Canard.*)

Pigeons (Potage de) aux oignons. Lavez-les en plusieurs eaux tiedes ; faites-les blanchir ; mettez dans l'eau froide ; essuyez ; bardez & ficalez ; faites cuire dans un pot avec de bon bouillon. Mitonnez des croûtes ; garnissez les bords du potage d'oignons , dont on aura ôté la première peau ; ôtez la barde des pigeons ; dressez sur le potage , & sur le tout un bon jus de veau.

Les potages de poulets aux oignons , diffèrent seulement en ce qu'au lieu de jus , on met un coulis blanc. Ceux de chapons , poulardes , dindonneaux , canetons se font de même que celui de pigeons. On peut aussi les servir avec une purée verte , en les garnissant toujours d'un cordon d'oignons.

Pigeons (Potage de) farcis. Farcissez de blancs de chapon haché , avec moëlle de bœuf , jaunes d'œufs , sel , muscade & poivre blanc ; faites cuire dans de bon bouillon avec un bouquet ; mitonnez des croûtes ; mettez un pain farci au milieu , & autour du pain vos pigeons ; sur le tout un coulis. On fait de même les potages de perdreaux , faisandeaux & cailles.

Pigeons (Terrine de) aux écrevisses. Faites-les cuire comme en compotes. Faites un ragoût de queues d'écrevisses , à l'ordinaire. Liez-le d'un fort coulis d'écrevisses ; dressez les pigeons dans la terrine , & le ragoût par-dessus.

La terrine de poulets aux écrevisses , se fait de la même manière que celle-ci.

Pigeons. (Terrine de) Farcissez sur l'estomac entre cuir & chair , comme ceux à la cendre ; faites cuire à la braise avec les ingrédients ordinaires & racines. Faites blanchir un chou pommé ; coupez en deux. Mettez-le à l'eau froid & l'égouttez. Ficellez-le ; mettez ces pigeons dans une

marmite avec le chou , jambon & petit lard ; faites cuire entre deux feux : étant cuit , dressez dans la terrine avec le petit lard , & les choux coupés en filets. Servez avec une essence , & sur le tout un coulis de perdrix.

Pigeons & pigeonneaux. (Tourte de) Faites une abaisse de pâte fine , foncez-en une tourtiere ; arrangez-y vos pigeons ; apprêtez comme les perdrix en tourte ; couvrez de tranches de veau ; bardez de lard , beurre frais ; recouvrez d'une abaisse de feuilletage ou de même pâte ; finissez à l'ordinaire ; dorez ; mettez au four : étant cuits , dégraissez ; ôtez le veau , lard , bouquet , oignons ; jetez-y un coulis clair de veau , & jambon , & servez chaud.

Pigeons (Autre tourte de) au blanc. Dans la même tourte , au lieu du coulis précédent , mettez-y un coulis blanc.

Il est encore plusieurs manieres d'accommoder les pigeons ; mais on en a dit assez pour que ceux qui auront pratiqué quelques-uns des procédés ci-dessus , viennent facilement à bout des autres , & de trouver même d'autres manieres de les apprêter.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pigeon est un aliment assez savoureux & nourrissant ; la plus grande partie de sa chair est ferme , & elle devient plutôt molle & fibreuse que tendre par la cuisson. Celle du pigeonneau a moins de goût , mais est plus tendre , & d'assez facile digestion. Les personnes délicates ; celles dont l'estomac est foible , feront prudemment de s'abstenir de l'un & de l'autre , mais sur-tout du pigeon.

PIMPRENELLE : herbe dont on fait beaucoup d'usage dans les salades. Il faut la choisir petite & tendre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La pimprenelle est un assaisonnement stomachique , un peu échauffant & sain ; il favorise la

digestion , & releve le goût des substances trop insipides.

PISTACHE : fruit d'un arbre qui est commun dans l'Orient. Il faut les choisir pesantes , pleines , nouvelles , d'une odeur & d'un goût agréable.

Pistaches. (Crème de) Echaudez vos pistaches , & pilez-les avec de l'écorce de citron confit & de citron verd ; délayez deux pincées de farine , avec trois ou quatre jaunes d'œufs , & du sucre à proportion. Versez dessus peu-à-peu , une chopine au moins de bon lait ; mettez-y vos pistaches ; passez le tout deux ou trois fois à l'étamine ; & faites cuire comme les autres crèmes. Dressez celle-ci dans un plat , & servez-la froide. On peut la servir chaude , en y faisant une glace blanche qu'on fait sécher au four.

Pistaches (Crème de) grillées. Faites-la comme la précédente ; & faites-la rissoler ; lorsqu'elle commencera à s'attacher , remuez jusqu'à ce qu'elle ait pris consistance. Dressez-la dans un plat , & unissez-la bien. Faites-la rissoler à petit feu , & laissez s'attacher au fond du plat ; rapez du sucre par-dessus. Glacez-la avec la pelle rouge ; & servez chaudement.

Pistaches à la fleur d'orange. Faites tremper deux gros de gomme adraganth , avec deux cuillerées d'eau de fleurs d'orange , & un demi-verre d'eau ; lorsqu'elle est fondue , vous la passez dans un linge , en la pressant fort ; vous avez un quarteron de pistaches échaudées ; & pilées très-fin dans un mortier ; lorsqu'elles sont pilées , mettez-y votre eau gommée avec du sucre fin ; pilez le tout ensemble , en y ajoutant du sucre fin , jusqu'à ce que cela forme une pâte maniable , que vous mettez sur une table , pour en prendre de petits morceaux égaux , que vous roulez dans les mains ; & vous en formez des especes d'amandes , que vous mettez à mesure sur des feuilles de papier blanc , pour les faire cuire dans un four très-doux.

Pistaches. (Biscuits de) Prenez une demi-livre de pistaches bien vertes , & deux douzaines d'amandes

douces ; échaudez-les , & passez les à l'eau fraîche ; tirez les sur une serviette , pour les essuyer , & pilez-les dans un mortier , avec un morceau d'écorce de citron verd & une rapure de citron ; fouettez huit blancs d'œufs en neige ; mettez-y trois jaunes d'œufs , une demi-livre de sucre en poudre & une petite cuillerée de farine : jetez le tout dans un mortier ; & après l'avoir bien délayé , dressez vos biscuits dans des moules de papier quarré ; glacez-les , & faites-les cuire de même que ceux d'amandes.

Pistaches. (Conserve de) Echaudez une once de pistaches , de la même façon que les amandes ; lorsque vous les aurez égouttées , pilez-les très-fin , & passez-les au tamis , pour les mettre dans une demi-livre de sucre cuit à la petite plume ; après l'avoir ôté du feu , remuez les pistaches dans le sucre , pour les bien mêler ensemble ; dressez votre conserve dans un moule de papier : quand elle sera froide , vous la couperez par tablettes à votre usage.

Pistaches. (Diablotins aux) Vous les faites comme les diablotins au chocolat , avec cette différence que vous mettez dans le milieu une pistache entière , émondée de sa peau ; roulez les diablotins dans les mains , pour leur donner la figure d'une petite olive ; ensuite il faut les rouler dans de la nompaille blanche , & les faire sécher à l'étuve.

Pistaches. (Dragées de) Echaudez des pistaches ; que vous faites ensuite sécher à l'étuve ; si vous n'en faites qu'une livre , vous les mettrez dans une poêle à provision , avec un sucre gommé , que vous faites avec un peu de gomme arabique , fondue avec très-peu d'eau , que vous mêlez avec du sucre cuit à liffé ; faites aller votre poêle sur un moyen feu , en la remuant toujours , pour que les pistaches prennent sucre également ; lorsqu'elles commenceront à sécher , vous remettrez un peu de ce même sucre , pour leur donner encore une couche ou deux de cette même façon : ensuite vous continuez toujours à les remuer , en leur donnant encore cinq

ou fix couches avec un autre sucre au lissé, où il n'y a point de gomme, jusqu'à ce que vous voyiez qu'elles en aient assez : à la dernière couche, vous les ôterez de la poêle, pour les bien essuyer ; remettez-y les pistaches avec du sucre au lissé ; vous les remuez fortement sur la fin, sans les faire sauter ; lorsqu'elles seront bien lissées, vous acheverez de les sécher à l'étuve.

Pistaches en olives. Prenez des pistaches que vous émondez ; jetez-les à mesure dans l'eau fraîche ; retirez-les, & essuyez-les, pour les piler très-fin dans un mortier ; mettez-les dans une poêle, avec la moitié pesant de sucre en poudre de ce que vous avez de pistaches ; faites-les dessécher au feu, jusqu'à ce que la pâte ne se colle plus après les doigts ; ensuite vous les retirez de la poêle, pour les mettre sur du papier avec du sucre en poudre ; vous en prendrez de petits morceaux, que vous rouleriez dans vos mains, pour leur donner la forme d'olives ; mettez à chacune un petit bâton, pour pouvoir les tremper dans un sucre au caramel ; vous les dressez sur un clayon, en mettant les petits bâtons dans la maille du clayon, afin que le caramel puisse sécher en l'air ; & vous les dresserez sur une assiette de porcelaine, garnie d'un rond de papier découpé.

Pistaches en furtout. Prenez la quantité de pistaches qu'il vous plaira ; cassez-les, & mettez-les à la praline ; c'est-à-dire, lorsque le sucre est cuit à la plume, vous les jetez dedans ; & quand elles auront été un moment sur le feu, vous les retirerez & vous les remuerez bien avec la gâche, jusqu'à ce que les pistaches soient toutes couvertes : il ne les faut pas mettre sur le feu ; mais vous battrez un blanc d'œuf avec une cuillère, & vous y mettrez un peu d'eau de fleurs d'orange, & vous tremperiez vos pistaches ; ensuite vous les ôterez, & vous les jetterez dans le sucre en poudre bien sec ; puis vous les rangerez sur du papier blanc ; vous mettrez au four, & vous les ferez cuire lentement avec peu

de feu dessous & un peu plus dessus. Quand elles seront assez cuites , & qu'elles auront assez de couleur , vous les tirerez du four ; & vous les mettrez à l'étuve , pour qu'elles s'entretiennent sèches.

Pistaches filées. Echaudez un demi-quarteron de pistaches , que vous couperez par petits filets ; essuyez-les avec un linge ; & semez les sur des feuilles de cuivre frottées légèrement de bonne huile d'olives ; vous avez un sucre cuit au caramel , que vous tenez chaudement , pour qu'il ne se prenne pas ; prenez-en avec deux fourchettes que vous filez à mesure sur tous les filets de pistaches , en laissant des vuides entre. Vous retournez vos pistaches sur une autre feuille de cuivre aussi frottée d'huile , pour en faire autant qu'au côté précédent , en prenant garde de les trop charger de sucre en les filant.

Pistaches. (Fromage de) Pour une pinte de crème qui doit aller sur le feu , prenez six onces de pistaches , que vous échaudez & émondez. Il faut les piler très-fin , & les passer au travers d'un tamis , à plusieurs reprises , afin de n'en point perdre. Vous les délayerez dans la crème , après que vous lui aurez donné un bouillon ; vous la remettrez sur le feu , en la remuant toujours pendant trois ou quatre bouillons ; vous y mettrez environ une bonne demi-livre de sucre & une cuillerée d'eau de fleurs d'orange ; ensuite vous mettrez votre crème dans une salbotière , pour la faire prendre à la glace ; & vous le finirez de la même façon que celui à la crème.

Pistaches. (Gâteau de) On prend une livre de sucre en poudre , une demi-livre de pistaches mondées ; pour deux sols de gomme adraganth fondue dans de l'eau ; pilez bien le tout ensemble ; & ajoutez-y quelques gouttes d'eau odoriférante : quand le tout est bien pilé , maniez la pâte sur une table ; formez en vos gâteaux de telle manière & de telle figure qu'il vous plaira ; dressez-les sur une feuille de papier ; & faites-les cuire au four.

Pistaches. (Lait de) Echaudez un quarteron de

pistaches que vous pilez très-fin , en les arrosant de tems en tems , avec une cuillerée de lait & quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange. Faites bouillir une chopine de crème avec un demi-septier de lait , & environ un quarteron de sucre. Laissez réduire à un tiers ; ensuite vous l'ôtez du feu , pour y délayer les pistaches que vous passez à plusieurs fois dans une serviette. Dressez dans ce que vous devez servir.

Pistaches. (Massépains de) Echaudez une livre de pistaches ; jetez-les dans de l'eau fraîche ; égouttez-les ; & vous les pilerez bien dans un mortier : faites cuire trois quarterons de sucre à la plume , & mettez-y vos pistaches. Desséchez la pâte à petit feu ; tirez-la de la poêle , & faites-la refroidir sur une planche. Mettez un peu de sucre en poudre par-dessus ; & quand elle sera froide , vous en ferez une abaisse avec un rouleau ; vous la découperez avec des moules de fer-blanc façonnés , ou unis ; & vous ne les ferez cuire que d'un côté à petit feu. Quand ils seront cuits d'un côté , vous les laisserez refroidir : vous ferez une glace royale d'un blanc d'œuf frais , & de l'eau de fleurs d'orange ; vous les glacerez du côté qu'ils ne sont pas cuits , & vous les ferez cuire à petit feu.

Pistaches (Massépains de) en joyaux Echaudez une demi-livre de pistaches , que vous mettez dans un mortier , & que vous pilez très-fin , en les arrosant avec un peu d'eau de fleurs d'orange. Mettez-les dans une poêle avec six onces de sucre en poudre ; faites-les dessécher sur un très-petit feu , jusqu'à ce qu'elles ne se collent point après les doigts ; vous les mettez sur une feuille de papier avec du sucre fin dessous ; à mesure que vous l'abbatrez avec le rouleau ; vous y jetez un peu de sucre fin mêlé d'un quart de farine , pour que la pâte ne se colle point après le papier ; coupez-en des filets de longueur d'un demi-doigt , pour en former des cercles autour d'un petit manche de couteau bien rond , en pinçant les deux bouts , pour les faire tenir ensemble ; lorsque vous avez formé tous ces cercles , ou joyaux , vous les trempez dans une marmelade de

confiture délayée avec un peu de blanc d'œuf; mettez-les à mesure dans du sucre fin pour les rouler dedans; & dressez-les à mesure sur des feuilles de cuivre, pour les mettre cuire dans un four doux.

Pistaches. (Meringues de) Prenez une poignée ou deux de pistaches; pelez-les dans de l'eau fraîche; & quand vous aurez fouetté vos blancs d'œufs, comme aux autres meringues, & que vous y aurez mis & battu ensemble votre sucre en poudre, mettez-y vos pistaches bien égouttées & essuyées de leur eau; ensuite avec une cuillère, formez vos meringues de la grosseur que vous voudrez leur donner, & glacez-les; si vous ne voulez pas les glacer, elles resteront blanches comme du papier: il faut que, dans chaque meringue, il s'y trouve une pistache. Elles vous serviront à garnir des tourtes croquantes, & à en former des pyramides sur des porcelaines, pour votre dessert.

Pistaches. (Orgeat de) Vous prenez un quarteron de pistaches que vous échaudez. Mettez-les dans un mortier, avec un quarteron, moitié de graine de concombre, & moitié de graine de melon; pilez le tout ensemble, en l'arrosant de tems en tems avec une demi-cuillerée d'eau, pour empêcher qu'elles ne tournent en huile. Ensuite vous les retirez dans une terrine, pour les délayer avec trois chopines d'eau; passez-les plusieurs fois dans une étamine, en barrant avec une cuillère; lorsqu'elles seront passées, vous y mettrez un peu plus d'un quarteron de sucre avec le jus d'un citron; mêlez le tout ensemble, & repassez-le dans une serviette, avant que de mettre rafraîchir.

OBSERVATION MÉDICINALE.

La pistache est une amande qui contient une substance rafraîchissante, adoucissante, nourrissante & saine. Mais elle ne convient qu'aux très bons estomacs, aux personnes qui ont des suc; digestifs fort actifs, ou qui prennent de l'exercice encore faut il qu'ils l'aient bien broyée avant de l'avaler; les personnes délicates peuvent manger

des alimens où il n'est entré que le lait des pistaches, où même la pistache reduite en pâte très-broyée.

PISSEMLIT ou **DENT DE LION** : espece de chicorée sauvage à fleurs jaunes, dont on fait des salades au printems, lorsqu'il commence à sortir de terre, & que les feuilles qu'il pousse sont encore blanches & tendres.

PLIE : poisson de mer & d'eau douce ; on en distingue de deux sortes, la *grande* & la *petite*. Cette dernière est connue sous le nom de *quarrelet*. Elle est parsemée de taches roussâtres ; l'une & l'autre espece a la chair mollasse. On en prend beaucoup en eau douce ; celles qui sont pêchées en mer, valent infiniment mieux.

Ce poisson est plus sain rôti, & avec une sauce blanche, que frit, parce qu'il boit beaucoup de friture : comme il est visqueux, on en corrige la mauvaise qualité, en le faisant cuire dans le vin blanc avec un peu de sel & des fines herbes.

Les plies de la Loire sont plus estimées que celles que l'on prend dans les autres rivières.

Voyez, pour les différens apprêts, les articles *Zimandes*, *Soles*, *Quarrelets*.

PLISSON. Il faut prendre deux pintes de bon lait, & une chopine de crème douce, que vous mettrez dans une poêle assez grande, sur le feu ; quand il viendra à bouillir, vous l'ôterez & vous le laisserez reposer à demi-froid, pour lever avec l'écumoire, les peaux qui se forment dessus, & que vous mettrez à mesure dans un plat ; ensuite vous remettrez la poêle sur le feu, & vous la ferez bouillir de nouveau, pour en tirer pareillement le plisson, comme ci-devant, continuant toujours ainsi, jusqu'à ce que votre lait ne produise plus de crème ; cela fait, & votre plisson étant proprement dressé & égoutté, vous y passerez le sucre en poudre par-dessus ; passez-y la pelle rouge, pour lui donner de la couleur, & servez le.

Plisson de Poitou. Vous aurez deux pintes de lait & une chopine de crème, que vous mettrez

dans une terrine de terre forte : il faut la passer sur un petit feu sur lequel vous la laisserez , jusqu'à ce que votre lait soit prêt à bouillir ; vous l'ôtez doucement , & le laissez devenir tiède ; puis vous le rapportez sur le feu , pour le faire de nouveau chauffer jusqu'à deux ou trois fois : alors vous le laissez reposer pendant deux ou trois heures ; après quoi , vous le passez pareillement au même degré ; ensuite l'ayant laissé refroidir , & le plisson étant formé environ de l'épaisseur de deux doigts , vous le levez avec une assiette que vous glissez adroitement par-dessous : étant égoutté , il faut le poudrer de sucre en poudre , lui donner de la couleur avec une pelle rouge , & le servir.

PLONGEON : oiseau de mer & de rivière , de la figure du canard , mais d'un plumage différent , & beaucoup plus petit. On l'apprête & on le sert comme le canard. (Voyez *Cauard* .)

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du plongeon , tendre & bien cuite , a du goût , & se digere assez bien ; mais elle est huileuse , & fournit un chyle grossier ; ce qui la rend nuisible aux personnes délicates , sédentaires , & aux estomacs foibles ; quand elle est dure , elle se digere difficilement , & ne convient à personne : cet aliment est plus sain , apprêté de façon qu'il ait perdu une partie de sa graisse huileuse.

PLUVIER : oiseau de la grosseur d'un pigeon , qui habite d'ordinaire près des rivières , des étangs , & dans les lieux humides. On en connoît de deux espèces , le *gris cendré* & le *jaune* , qu'on appelle *pluvier doré* . Ces deux espèces sont un assez bon aliment. Cet oiseau étant presque toujours dans un grand mouvement , les principes qui le composent s'exaltent & se volatilisent. Ainsi sa chair est de facile digestion , mais produit un aliment peu solide pour les personnes qui font un grand exercice.

Pluvier à la braise . Fates cuire comme les pigeons & autres volailles à la braise. Mettez du coulis dans

leur cuiffon. Dégraissez la fauce; paffez-la au tamis, & la fervez fous les pluviers.

Pluviers à la poêle au gratin. Vuidez-les; faites-les cuire à la braife; faites une fauce de leur vuidange, comme ci-deffus. Mettez cette fauce au fond d'un plat; faites-la attacher fur un petit feu; égouttez-en la graiffe; mettez les pluviers. Faites faire quelques bouillons à cette fauce; paffez-la au tamis; mettez-y un jus de bigarade, & fervez fur les pluviers.

Pluviers à la broche. Piquez-les fans les vuider. Faites-les cuire à la broche avec des rôties deffous. Servez-les fur les rôties. On les farcit auffi avec ce qu'ils ont dans le corps, fauf le gefier, en hachant le tout avec lard rapé, perfil, ciboules, beurre & fel: on les coud, on les fait rôtir, & on les fert avec tel ragoût qu'on veut, ou avec les fauces à la carpe, à l'Éfpanole, à la Sultane & autres. (Voyez Sauce.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pluvier, jeune, tendre, & cuit à props, eft un mets fin, favoureux, facile à digérer, & fain: il n'y a prefque personne à qui il ne convienne; on peut le permettre aux personnes les plus délicates, & même aux convalefcens, dès qu'ils peuvent manger de la viande, à moins que les fubftances un peu grasses ne les incommodent.

POIREAU: plante potagere d'un grand ufage dans la cuifine, on n'eft d'accord que fur le goût qu'il donne aux alimens dans la préparation defquels on l'emploie.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le poireau eft un affaifonnement fain, qui a les qualités de l'ail, mais à un léger degré, fans en avoir le défagréable; il échauffe un peu; favorife l'écoulement des urines; corrige; dépure les humeurs; previent leur putridité ou y remédie.

Poirée. (Voyez Bette.)

POIRES: c'eft ici le fruit dont il y a un plus grand nombre d'efpeces; on n'en confit ordinaire-

ment que fort peu , ſçavoir , les muscadilles , les blanquettes , le gros muscat , l'orange , le certeau & principalement le rouſſelet : la plupart des autres ſont des fruits trop fondans ou trop fermes pour cela ; & ſi on ne les mange crus , on n'en fait que des pâtes , des marmelades , & des compôtes.

Poires à la cardinale. (Compôte de) Prenez quatre groſſes poires à cuire ; coupez-les par quartiers & les pelez proprement ; ôtez-en les cœurs ; mettez les poires dans un pot de terre bien propre & bien couvert , avec un quarteron de ſucre , un verre d'eau , deux cloux de girofle , un petit morceaux de cannelle ; faites cuire votre compôte à petit feu , ſeulement entourée de cendre chaude , pour qu'elle bouille très-doucement ; à moitié de de la cuiſſon , vous y mettrez un verre de bon vin rouge ; achevez de les faire cuire juſqu'à ce qu'elles fléchiffent beaucoup ſous les doigts ; vous les drefſerez dans le compotier , & le ſyrop par-deſſus pour les ſervir chaudement. Il faut peu de ſyrop à cette compote ; ſ'il y en avoit trop , il faut le faire reduire ſur le feu , pour qu'il n'en reſte ſeulement que pour arroſer les poires. Si vous voulez faire des compôtes de poires entieres avec leur peau , vous en prendrez de moyenne groſſeur , que vous ferez cuire de la même façon.

Poires à la cloche. Il y a certaines poires , comme le certeau , les poires de livres , & quelques autres , dont on peut faire une compôte , en les faiſant cuire à la cloche. Pour cet effet , ayant pelé & mis vos poires par quartiers , vous les faites cuire dans un vaiſſeau de terre ou de cuivre rouge propre à cela , avec de l'eau , du ſucre , de la cannelle & du girofle , ſi on le juge à propos : un quarteron de ſucre , ou un peu plus , doit ſuffire pour une livre de fruits ; à l'égard de l'eau , il n'en faut que pour les faire baigner. Vous les faites cuire à petit feu ; & vers le milieu de la cuiſſon , vous y ajoutez un demi-verre de vin

rouge. Il faut tenir votre pot bouché , & remuer votre fruit de tems en tems , de peur qu'il ne s'attache au fond. Etant cuit , vous en dressez votre compôte , & vous versez le syrop par-dessus , s'il n'y en a que ce qu'il faut ; sinon achevez de le faire cuire & consommez doucement , parce qu'il n'en faut pas beaucoup.

Poires à la Provençale. (*Compôte de*) Mettez griller sur un bon fourneau des poires à cuire , & jetez-les à mesure dans de l'eau , pour leur ôter la peau ; après les avoir bien lavées , & fait égoutter , coupez-les en deux ; ôtez-en le cœur ; mettez-les dans un poêle avec de l'eau , du sucre & deux zestes de citron ; couvrez la poêle , pour les faire cuire à petit feu , jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts ; quand elles seront cuites & le syrop assez réduit , ôtez les zestes de citron ; & servez votre compôte chaudement dans un compôtier.

Poires au caramel. Mettez égoutter des poires confites à l'eau-de-vie ; faites-les sécher à l'étuve. Vous ferez cuire du sucre au caramel , & vous le tiendrez chaudement sur un très-petit feu , seulement pour empêcher qu'il ne prenne ; trempez-y une à une les poires que vous avez fait sécher à l'étuve ; il faut mettre à chaque poire un petit bâton , après les avoir retournées dans le sucre ; vous les mettez à mesure sur un clayon , & vous les faites tenir en mettant le petit bâton dans la maille du clayon , afin que le caramel puisse sécher en l'air ; lorsqu'elles seront sèches , vous ôterez les petits bâtons , & vous dresserez les poires à votre volonté.

Poires blanquettes. Comme ce fruit est plus hâtif que le rousselet , & qu'il est assez estimé , on en confit pour la nouveauté ; on le tire au sec sur le champ. On le fait blanchir à l'eau sur le feu , après l'avoir piqué par la tête ; empêchant que l'eau ne bouille ; & quand vos poires sont assez molletes , à force de chaleur seulement , vous les

tirez pour les faire rafraîchir & les peler, les jetant à mesure dans d'autre eau fraîche; on les met ensuite au sucre clarifié, & on les acheve de la même façon que les rousselets : il faut poudrer les unes & les autres de sucre fin avec la poudrette, quand on les met à l'étuve ou qu'on les retourne : en quoi on n'a qu'à suivre ce qui est marqué pour les autres fruits, comme les abricots, prunes, & le reste.

Poires. (Clarequets de) Prenez des poires mûres de celles que vous jugerez à propos, pourvu qu'elles soient bonnes; il faut les peler & les couper par morceaux, pour les mettre dans une poêle avec deux ou trois zestes de citron, & deux verres d'eau. Faites-les bouillir sur le feu, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; alors vous les mettez sur un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez; sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de sucre au cassé; mettez-y le jus des poires, pour le faire bouillir jusqu'à ce que votre gelée tombe en nappe de l'écumoire. Vous la verserez dans les moules à clarequets; vous la mettrez à l'étuve avec un feu modéré, jusqu'à ce qu'elle soit prise. Si vous voulez en faire de la rouge, il ne faut mettre qu'un verre d'eau pour faire la décoction des poires; & vous y ajouterez un verre de cochenille préparée.

Poires confites au liquide. Les poires que l'on prend pour confire au liquide, doivent être d'une espèce qui ne soit ni trop fondante, ni trop dure à cuire. Celles qui sont les meilleures & se soutiennent le mieux, sont le rousselet & le blanquet : il faut préférer le premier pour la bonté de son goût; & le dernier qui est le plus hâtif, est préféré pour sa blancheur; celles que vous prendrez, il faut les piquer par la tête jusqu'au cœur, & les mettre ensuite dans de l'eau bouillante, pour les faire blanchir jusqu'à ce qu'elles commencent un peu à fléchir sous les doigts. Alors vous les mettez dans l'eau fraîche, pour les peler proprement; & vous

les jettez à mesure dans d'autre eau ; prenez autant pesant de sucre que vous avez de poires ; faites-le clarifier ; & mettez-y votre fruit pour le faire cuire environ une trentaine de bouillons. Otez-les du feu , pour les mettre dans une terrine , pour les y laisser vingt quatre heures ; ensuite vous les mettez égoutter sur un tamis pour faire cuire le sucre au lissé ; remettez les poires dans le syrop , pour leur faire prendre trois ou quatre bouillons ; & laissez-les encore dans le sucre. Le lendemain vous les remettrez égoutter ; & vous ferez recuire le sucre jusqu'au petit perlé , après avoir remis les poires dans le sucre , pour leur donner deux bouillons. Vous réitérez la même chose jusqu'au lendemain , que vous les achevez. Il faut les retirer de leur syrop , pour le faire cuire au grand perlé. Remettez-y les poires , pour achever de les faire cuire , en leur donnant au moins huit bouillons , jusqu'à ce que le sucre soit au grand perlé ; quand elles seront finies & à moitié froides , mettez-les dans les pots. Toutes ces poires se mettent au tirage , & on en fait des compôtes pour l'hyver , en leur faisant un petit syrop.

Poires confites au sec. Préparez des poires de celles que vous jugerez à propos , pour les confire de la même façon que les précédentes ; quand elles seront finies , vous les laisserez dans leur syrop jusqu'au lendemain que vous les retirez sur des feuilles , pour les faire égoutter : poudrez-les partout avec du sucre fin passé au tambour ; faites-les sécher à l'étuve : lorsque le dessus sera sec , mettez-les sur un tamis , du côté qu'elles seront séchées , pour le repoudrer de la même façon de l'autre côté ; & vous acheverez de les faire sécher. Quand elles seront froides , vous les ferrerez dans des boîtes garnies de papier blanc , avec des morceaux de papier entre les poires , pour les conserver. Il faut les tenir dans un endroit sec. Vous mettez des poires au sec , de la même façon que celles que vous conservez liquides dans des pots.

Poires d'automne. Prenez des poires de beurré, qui ne soit pas trop mûr ; faites les blanchir , & mettez-les dans de l'eau fraîche ; vous ferez une eau de citron , pour les mettre dedans. Quand on n'a pas de citron , on prend du verjus ; il faut les parer proprement , c'est ce qui fait la beauté d'une compôte. Vous les mettrez dans du sucre clarifié , pour leur donner trois ou quatre bouillons couverts ; vous les écumez bien , & vous les mettez dans une terrine que vous couvrez de papier blanc , jusqu'à ce que vous les dressiez dans le compôtier. La poire de doyenné se fait de même , avec cette différence qu'elle ne doit pas être si mûre.

Poires de bon chrétien. (*Compôte de*) Ayez de belles poires de bon chrétien ; coupez-les en deux , & mettez-les dans une poêle d'eau bouillante ; passez-les à grand feu ; & quand elles seront mollettes , vous les tirerez de l'eau , & vous les mettrez dans de l'eau fraîche. Ensuite pelez-les proprement ; & mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche : vous en peserez quatre livres ; & vous ferez cuire trois livres de sucre à la plume ; vous y mettrez vos poires que vous ferez cuire dix ou douze bouillons : on peut y faire cuire en même tems deux ou trois tranches de citron , & les dresser dans un compôtier.

Poires de doyenné séchées. Comme les poires de doyenné , qui sont d'automne , ne se conservent pas long-tems , & qu'elles sont aussi très bonnes , quand elles sont séchées , on en prépare pour les conserver. Il faut leur couper le bout de la queue & les peler de la queue en en-bas , pour les mettre à mesure dans l'eau ; si elles sont tout-à-fait dans leur maturité , vous ne les ferez point blanchir ; sinon vous leur donnerez deux ou trois bouillons , jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts. Alors vous les remettrez dans de l'eau fraîche , & ensuite vous les égoutterez. Sur deux pintes d'eau , vous mettrez une

livre de sucre ; lorsqu'il sera fondu , vous y jetterez les poires ; & vous observerez la même façon pour les faire sécher , que pour les poires précédentes.

Poires de Martin-sec. (*Compôte de*) Coupez la queue à moitié , & ratifiez-la à des poires de Martin-sec ; ôtez-en la tête ; & lavez les bien. Il faut les mettre dans de l'eau & du sucre , avec un peu de cannelle. Mettez-les sur le feu , & couvrez-les ; elles en cuiront mieux. Vous aurez soin d'y regarder de tems en tems ; quand elles fléchiront beaucoup sous les doigts , vous les retirerez pour les mettre dans une terrine , jusqu'à ce que vous les serviez.

Poires de Rouffelet. Vous prendrez de ces poires que vous piquerez par la tête bien avant , avec un piquoir ; puis vous les mettrez dans de l'eau , sur le feu. Il faut prendre garde que l'eau ne bouille pas ; mais quand elle voudra bouillir , vous y verserez de tems en tems de l'eau fraîche. Lorsque vos poires seront un peu molletes , vous les rafraîchirez ; puis vous les pelerez ; & à mesure vous les jetterez dans de l'eau. Vous les mettrez ensuite au sucre clarifié , les ayant égouttées ; & vous leur ferez prendre quarante à cinquante bouillons. Il faut ensuite les laisser reposer jusqu'au lendemain , que vous les égoutterez ; & vous ferez cuire le syrop à lissé ; quand il sera cuit , jetez-y votre fruit ; & faites-lui prendre un ou deux bouillons. Le jour suivant , vous ferez cuire votre syrop entre lissé & perlé ; le lendemain à perlé , pour achever vos poires , auxquelles vous donnerez pour lors dix ou douze bouillons couverts ; & vous les descendrez ensuite. Vos poires étant refroidies , vous les empoterez ; & vous les conserverez de la sorte , pour les tirer au sec , quand vous en aurez besoin. Voici de quelle maniere cela se fait. Vous faites chauffer & bouillir de l'eau dans une poêle , dans laquelle vous mettez votre pot ; & par cette espece de bain-marie , votre syrop se liquéfie ; & vous tirez votre fruit que vous mettez égoutter , puis sécher à l'étuve , sur des

ardoises ou des planches , l'ayant poudré de sucre. On en tire aussi au sec sur le champ ; & elles se conservent fort bien. Il faut avoir soin de les retourner , de les changer , & de les serrer dans des boîtes ou coffrets , avec du papier à chaque rang.

Poires de Rouffelet à l'eau-de-vie. Il faut choisir des poires qui ne soient point tout-à-fait mûres ; avoir de l'eau qui bouille dans une grande poêle sur le feu ; piquez vos poires avec une grosse épingle ; quand elles le seront toutes , vous les mettrez dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir ; ce que vous connoîtrez quand elles seront un peu mollettes. Vous les mettrez dans de l'eau fraîche , & vous les pelerez proprement ; & à mesure vous les jetterez dans une autre eau , où vous aurez prêts deux jus de citron pour les entretenir blanches ; ensuite tirez-les de l'eau , & mettez-les au sucre clarifié , où vous leur ferez prendre sept ou huit bouillons couverts. Il faut les ôter ensuite de dessus le feu , les écumer & les jeter dans une terrine ; les laisser jusqu'au lendemain , que vous leur donnerez encore huit ou dix bouillons à grand feu. Le troisième jour, vous égouttez le sucre ; & vous lui faites prendre cinq ou six bouillons ; vous coulez votre fruit & vous lui donnerez encore cinq ou six bouillons ; vous les ôterez dedessus le feu ; vous les écumerez vous les laisserez refroidir ; & vous les mettrez dans des bouteilles , avec moitié syrop & moitié eau-de-vie ; & vous les boucherez bien. Vous vous en servirez à quel usage il vous plaira. On ne dit point la quantité de sucre , parce qu'il faut se régler sur la quantité de fruit que l'on a à confire ; il faut que le fruit baigne dans le sucre pour être bien nourri.

Poires de Rouffelet glacées en fruits. Faites blanchir des poires de rouffelet avec leur peau , jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts. Vous les retirez à l'eau fraîche pour leur ôter la peau. Prenez-en la chair que vous passez dans un tamis , en la pressant fort avec une spatule. Mettez cette

marmelade dans une poêle , pour la faire dessécher sur le feu ; faites clarifier autant de sucre que vous avez pesant de marmelade. Vous le ferez cuire à la grande plume ; mettez les poires dans le sucre, pour les bien mêler ensemble ; lorsque la marmelade est bien incorporée avec le sucre , il faut la mettre dans des moules à glace , pour la faire prendre à la glace ; ensuite vous travaillez cette glace pour la mettre dans des moules de plomb , qui ont la figure des poire de rouffelet. Vous les enveloppez de papier , & vous les mettez à la glace. Pour la couleur , il faut prendre. un peu de cochenille avec une plume ; vous tâcherez d'imiter le côté qui a été au soleil ; & pour le reste , vous employez de la couleur verte , comme celle qui est expliquée. (Voyez *Couleur verte.*) On mitige ces deux couleurs , de façon qu'elles puissent imiter le naturel.

Poires de rouffelet. (*Marmelade de*) Vous passez vos poires à l'eau sur le feu ; & quand elles sont bien mollettes , vous les tirez & vous les mettez dans de l'eau fraîche. Il faut les peler & en prendre la chair. Vous les passez ensuite au tamis ; & vous faites cuire du sucre à la grande plume ; pour une livre de fruit , vous employez trois quarterons de sucre. Vous l'incorporez dans votre pâte qu'il faut faire bien dessécher ; & l'ayant fait frémir , vous la poudrez de sucre , & vous l'empotez.

Poires de rouffelet séchées. Prenez un cent , plus ou moins , de bonnes poires de rouffelet presque mûres ; coupez un peu le bout de la queue ; & ratifiez légèrement ce qui en reste. Pelez les poires de la queue en bas , & jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche ; vous faites bouillir de l'eau , & vous y mettez les poires , pour leur donner deux ou trois bouillons , jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts. Alors vous les jetez dans de l'eau fraîche , & vous les faites égoutter. Mettez quatre pintes d'eau dans un vaisseau , avec deux livres de sucre. Le sucre étant fondu , mettez-y toutes vos poires

pour les y laisser une heure. Vous les retirez pour les ranger, la queue en haut, sur des clayons, pour les faire passer la nuit dans un four, d'une chaleur douce, comme quand on vient de tirer le pain. Le lendemain, vous retirez les poires pour les remettre une demi-heure dans cette eau sucrée; vous les retirez ensuite, pour les remettre sur des clayons; & vous les faites sécher au four, comme le jour précédent. Vous continuez de cette façon encore deux jours, ce qui fera en tout quatre jours; à la quatrième fois, vous ne les retirerez point du four, qu'elles ne soient tout-à-fait sèches; ensuite vous les mettrez dans des boîtes, pour les conserver dans un endroit sec.

Poires d'été. (Compôtes de) Passez ces sortes de poires à l'eau sur le feu, pour les faire blanchir; qu'elles soient un peu molletes; vous les pouvez piquer par la tête, avec un piquoir, & cette piquûre doit pénétrer jusqu'au cœur. Etant blanchies, rafraîchissez-les, & pelez les, en les jettant à mesure dans de l'eau. Vous clarifierez du sucre, si vous n'en avez pas de tout clarifié, pour y mettre vos poires, y ayant ajouté un peu d'eau pour le décuire: si elles sont grosses, vous les pouvez couper par la moitié, ou par quartiers: vous les ferez frémir dans ce sucre; puis vous leur laisserez jeter leur eau; après quoi, vous les ferez bouillir, jusqu'à ce qu'elles n'écument plus; & votre compôte sera faite. Il n'y aura qu'à laisser consommer encore un peu leur syrop, s'il y en a trop; & vous le verserez ensuite sur votre fruit. De cette manière vous pouvez faire des compôtes de poires blanquettes, de rousselet & autres. On peut s'exempter de clarifier le sucre, & en mettre seulement un morceau d'une grosseur raisonnable, avec l'eau où on les veut faire cuire, ayant soin de bien écumer le tout. Un bon quarteron de sucre peut suffire pour une semblable compôte.

Poires d'hiver. (Compôte de) Prenez des poires de bon-chrétien d'hiver, ou de la virgouleuse; elles

se font toutes les deux de même. Il faut les faire blanchir, jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts. Alors vous les retirez à l'eau fraîche, pour les mettre à mesure dans une eau de citron ; vous les ferez cuire dans un sucre clarifié, comme les précédentes.

Poires. (Gelée de) Prenez la quantité de poires que vous jugerez à propos, suivant ce que vous voulez faire de gelée, n'importe de quelles especes, pourvu qu'elles soient bonnes ; après les avoir pelées, vous les coupez par morceaux, & vous les mettez dans une poêle, avec un peu d'eau pour les faire bouillir, jusqu'à ce qu'elles viennent en marmelade. Mettez-les sur un tamis fin, pour faire passer au travers le plus de jus que vous pourrez. Sur une chopine de ce jus, faites cuire une livre de sucre au cassé ; mettez-y le jus des poires, pour lui faire faire quelques bouillons avec le sucre. Vous connoîtrez que votre gelée est faite, lorsqu'en la levant avec l'écumoire, elle tombe en nappe. Otez-la du feu, pour la mettre dans les pots ; vous ne les couvrirez que quand ils seront tout-à-fait froids : ordinairement les gelées de poires sont fort peu d'usage.

Poires grillées au caramel. Quand on a des compôtes blanches qui sont faites depuis long tems, il faut les faire griller dans leur syrop, c'est-à-dire, les réduire au caramel. Vous les mettez dans une poêle avec leur syrop, pour les faire bouillir ; quand le syrop est assez réduit, & qu'il commence à prendre couleur, vous tournez doucement la poêle sur le feu, pour leur donner également une couleur de caramel grillé. Vous aurez soin de les tenir le plus blondes que vous pourrez, c'est-à-dire, que le caramel ne soit pas trop brûlé ; ensuite vous les ôtez du feu, & vous les retirez une à une, en les retournant avec une fourchette dans le caramel, pour les mettre sur assiette. Quand vous voyez que votre caramel se refroidit, il faut le remettre sur le feu, jusqu'à ce que vous ayez ôté

les poires de la poêle ; ensuite vous mettez l'assiette sur le feu , pour faire détacher les poires qui sont collées sur l'assiette. Vous prendrez les poires avec une fourchette , pour les dresser dans le compôtier , comme l'on dresse une compôte à l'ordinaire. Les vieilles compôtes de pommes blanches se font de la même façon , excepté qu'il faut prendre une assiette qui entre dans la poêle ; enôtant les pommes de dessus le feu , vous les retournez sur l'assiette , comme si vous retourniez une omelette. Ensuite vous mettrez un peu d'eau sur l'assiette , pour la mettre sur le feu , & faire détacher la compôte que vous glisserez dans le compôtier ; s'il est d'argent , il faut le mettre sur de la cendre chaude , jusqu'à ce que vous serviez ; & s'il est de porcelaine , vous aurez soin de le tenir à l'étuve.

Poires grillées. (Compôte de) Prenez des poires de bon-chrétien , de franc-réal , ou autres ; ayez un fourneau bien allumé , & jetez-y vos poires , en les remuant de tems en tems , pour les faire griller également par-tout ; ensuite tirez-les , & faites-les cuire dans une cendre chaude , pendant une demi heure ou trois quarts d'heure. Vous les retirerez , & les éplucherez bien proprement ; & vous les mettrez au petit sucre , pour leur faire prendre sept ou huit bouillons. Si les poires sont grosses , on peut les couper proprement par la moitié , en leur ôtant les cœurs ; si votre fruit n'étoit pas assez cuit , vous pouvez le couvrir d'un plat , & le laisser bouillir à petit feu , jusqu'à ce que vos poires soient bien mollettes ; ensuite ôtez-les du feu , & écumez-les pour les dresser dans des compôtiers. Ces sortes de compôtes se servent chaudes.

Poires. (Marmelade de) Faites blanchir des poires de rouffelet dans de l'eau , jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts. Ensuite vous les retirez à l'eau fraîche , pour leur ôter la peau. Prenez en la chair que vous mettez sur un tamis , pour la passer au travers , en la pressant fort avec une spatule.

Quand elle sera toute passée, mettez-la dans une poêle, pour la faire dessécher sur le feu. Faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que vous avez de poires desséchées; mettez votre marmelade dans le sucre, pour les bien mêler ensemble; ensuite vous la remettrez sur le feu seulement pour la faire frémir, en la remuant toujours avec la spatule. Otez-la du feu; lorsqu'elle sera à demi-froide, vous la mettrez dans les pots, & vous jetterez un peu de sucre fin par-dessus; il ne faut les couvrir que quand la marmelade sera tout-à-fait froide.

Poires. (Pâte de pommes & de) Passez tous ces fruits à l'eau sur le feu; & quand ils sont mollets, vous les tirez & les faites égoutter; vous les passez au tamis, & vous les desséchez ensuite sur le feu, les remuant avec la spatule au fond & autour, crainte qu'ils ne brûlent. Lorsque votre pâte ne fait plus d'arrête, vous l'ôtez de dessus le feu, & vous faites cuire du sucre à la grande plume, ou à cassé; vous y incorporez une livre de fruit pour une livre de sucre. Etant bien mêlés, remettez votre pâte sur le feu, pour la faire frémir; & dressez-la comme les autres, avec une cuillère, sur des feuilles de fer-blanc, des ardoises, ou dans des moules que vous mettez à l'étuve pour les sécher.

Poires. (Syrop de) Ayez des poires bien fondantes & de bon goût; vous les pelerez & vous les couperez par morceaux. Mettez-les dans une poêle avec un peu d'eau; & faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade. Mettez-les sur un tamis pour les faire égoutter, & en tirer le plus de jus que vous pourrez; sur une chopine de ce jus, faites cuire à la grande plume deux livres de sucre; mettez-y le jus des poires, pour lui donner quelques bouillons; vous connoîtrez qu'il est assez cuit, si, en prenant du syrop avec deux doigts, & les ouvrant de leur longueur, il se forme un fil qui ne se rompt point; vous l'ôtez du feu pour le mettre dans des bouteilles quand il sera presque froid: de cette façon, vous

le conserverez longtems ; si vous ne le voulez garder que quinze jours , il faut y mettre la moitié moins de sucre.

Poires tapées. Il faut prendre de bonnes poires , de celles qui ont une eau sucrée , que l'on met sur des claies , pour les faire sécher au four ; quand elles sont à demi-sèches , on les applatit avec la main ; & on les remet au four , pour achever de les sécher. On les conserve de cette façon très-longtems ; & elles sont propres à transporter au loin. Cette maniere est très-commune ; la meilleure , pour être servie sur les bonnes tables , est de les confire comme celles que l'on tire au sec ; avant que de les mettre sécher à l'étuve , vous les tapez pour les rendre plates.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les poires de bon acabit , qui ont du goût & le degré de maturité qui leur convient , sont hameçantes , rafraîchissantes , apéritives , faciles à digérer , nourrissantes , légèrement fondantes & laxatives : leur usage convient aux personnes bilieuses , sujettes aux maladies putrides , à la constipation , aux engorgemens du foie ; il y a des estomacs froids & paresseux , qui ne digerent pas facilement ce fruit aqueux : en pareil cas , si on veut profiter du bien que peut faire l'usage de poires , on les mangera avec du sucre , elles se digéreront mieux alors , on seulement à moitié cuites dans l'eau , & trempées dans le sucre : les poires en compôte ont perdu une grande partie de leurs qualités salutaires , sans cependant en avoir acquis de nuisibles ; c'est au reste un aliment sain , léger , qui convient au plus mauvais estomacs.

POIS : légume très - connu. On en distingue de trois sortes ; la première a des filiques qui ne sont pas bonnes à manger ; ceux de la seconde espece se mangent étant verds avec leurs gouffes ; la troisième espece qu'on appelle *pois chiches* est de peu d'usage dans les cuisines. Les pois de la première & de la seconde espece se mangent verds & secs ;

mais , quand ils sont secs , ils ont perdu de ce goût agréable qu'ils ont , quand on les mange verds. Ils fournissent un aliment assez solide , étant secs ; mais ils sont venteux : si on les emploie verds , il faut les choisir petits & frais cueillis.

Pois verd à la crème. Choisissez-les bien tendres. Passez-les au beurre , & les faites cuire à petit feu avec un bouquet de persil , & ciboules , peu de sel : étant presque cuits , mettez-y de la crème & du sucre.

Pois verds à la demi-bourgeoise. Faites cuire à petit feu avec un bouquet comme dessus , une laitue pommée coupée en quatre ; mettez-y du sucre , peu de sel , deux jaunes d'œufs & de la crème.

Pois verds à la Flamande. Faites cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient moëlleux. Passez-les ensuite au beurre , avec du sucre & un peu de sel.

Pois verds à la Rambouillet. Lavez - les à l'eau chaude ; & les faites égoutter. Passez les au beurre avec une tranche de jambon , bouquet : mouillez-les de bouillon & d'une cuillerée de réduction , à moitié cuisson ; mettez-y une cuillerée de coulis , un peu de sucre & de sel à la fin. Garnissez de croûtons frits.

Pois verds au lard. Coupez du petit lard en tranches ; faites suer sur un petit feu ; mettez-y vos pois avec du beurre ; mouillez d'eau bouillante ; servez à courte sauce ; & garnissez de croûtons frits.

Pois. (*Potage de croûtes à la purée verte de*) Mitonnez des croûtes de jus de veau , & les laissez un peu attacher. Garnissez d'une bordure de petit lard ; jetez dessus une purée verte.

Pois verds (*Potage aux*) *en gras.* Passez des gros pois au lard fondu , persil & ciboules. Pilez-les ; delayez-les dans un coulis de veau , & jambon : passez d'autre côté des petits pois au petit lard avec bouquet ; mouillez de bouillon ;

étant cuits , ôtez le bouquet ; mettez-y la purée. Mitonnez des croûtes de bon bouillon. Dressez une volaille préparée à cet effet sur le potage ; garnissez les bords de petit salé ; versez la purée sur le tout.

Les potages de têtes d'agneaux , canards , oisons , poulets farcis , dindons , & autres , se font de même , & se garnissent de pointes d'asperges , ou de laitues farcies , ou de concombres.

Pois verts. (Potage de croûtes aux) Faites cuire comme les pois à la crème , sans lier : poudrez d'un peu de farine ; mouillez d'un jus de veau , & faites mitonner. Mitonnez des croûtes , moitié jus de veau , & moitié bouillon ; liez vos pois de jaunes d'œufs ; délayez dans la crème , & les jetez sur le potage.

Pois (Potage aux) en maigre. L'article ci-dessus doit régler pour le potage aux pois en maigre , qu'on passe un beurre blanc , en faisant mitonner des croûtes avec du bouillon aux herbes.

Pois (Purée verte de) en gras. Prenez un litron de gros pois verts ; faites-les blanchir à l'eau bouillante avec du basilic nouveau , ciboules & sarriette. Faites blanchir à part un peu d'épinars ; faites égoutter le tout ; passez ensuite à la casserole , jusqu'à ce que les pois cedent à la pression du doigt ; pilez les pois & les épinars ; passez un coulis comme celui d'écrevisses. Faites bouillir votre purée ; passez-la au tamis , & servez vous en pour les potages ou entrées.

Pois (Purée verte de) en maigre. Celle-ci se fait de même que la précédente , si ce n'est qu'au lieu de bouillon gras pour mouiller la purée , on mouille celui-ci de bouillon maigre.

Au défaut de pois nouveaux , on se sert de pois secs , qu'on fait cuire à l'eau bouillante , jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres , & on finit la purée , comme on l'a dit aux articles précédens.

Pois verts sans crème. Passez au beurre avec sel & poivre ; couvrez ; & laissez mitonner , sur la fin

de la cuisson ; mettez une pincée de farine ; mouillez d'un verre d'eau chaude , & faites faire quelques bouillons ; & laissez mitonner ; quand l'eau sera reduite suffisamment , mettez-y un peu de sucre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pois vers d'un bon acabit , fraîchement cueillis & bien cuits , sont un aliment savoureux , nourrissant , léger & de facile digestion pour les gens d'un bon teémprement ; ils leur tiennent le ventre libre , contribuent à épurer les humeurs , & favorisent la sécrétion des urines. L'abus de ce mets , ainsi que celui de tous les autres , est dangereux ; & comme la saveur de cet aliment excite à en manger plus qu'il ne faudroit , les indigestions graves qui en résultent , le font craindre & regarder comme nuisible ; mais si on n'en mange que proportionnément à son appétit , à ses forces , & qu'ils soient bien cuits , on n'éprouvera d'autre inconvénient qu'un peu de flatuosites ; ce qui est commun aux légumes , & sur-tout aux semences. Les personnes delicates & dont l'estomac est foible en mangeront peu à chaque repas , & y mettront du sucre.

POISSON : le poisson est un aliment plus substantiel que les légumes , mais fort au dessous de la chair des quadrupedes & des oiseaux , dont nous usons. Le poisson de mer est meilleur , & plus sain , que celui de riviere , parce que la salure de la mer corrige sa viscosité. Parmi ceux de mer , les *saxatiles* , ou ceux qui se nourrissent dans les lieux pleins de rochers , doivent être préférés comme on préfere le mâle à la femelle , à cause de ses laitances , qui sont un manger délicat.

On mange le poisson frit , ou rôti , ou bouilli ; il est constant que le poisson frit est le moins sain de tous , à cause de la qualité âcre que l'huile & le beurre chauds contractent par l'action du feu. Celui qui est rôti sur le gril ou à la broche , convient mieux à l'estomac. Le poisson bouilli , ou au court-

bouillon , ou à l'étuvée , est plus propre encore aux tempérament délicats , pourvu que l'assaisonnement n'y domine pas ; il vaut encore mieux cuit au vin qu'à l'eau , & mieux encore au vin blanc qu'au vin rouge.

On verra aux articles particuliers , ce qui regarde chaque poisson , de ceux dont il est parlé en cet ouvrage.

Poisson. (Bisque de) Desoss. z une carpe laitée ; faites-en un hachis , avec dix champignons blanchis ; passez avec beurre , sel & poivre , fines herbes , & bouillon de poisson ; faites à part un ragoût de laitances de carpes , foies de brochets , pates d'écrevisses ; mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; garnissez le potage du hachis & du ragoût. On peut le garnir de hachis seul , sans le ragoût ; & servez chaudement.

Poisson. (Bouillon de) Faites dégorger des tanches ; habillez des anguilles , brochets & carpes ; ôtez leur les ouies ; coupez-les par tronçons ; empâtez-les avec eau , beurre , sel , bouquet de fines herbes , oignons piqués de cloux ; faites bouillir une bonne heure & demie ; passez ce bouillon , & le séparez en trois vases particuliers ;

Dans un , mettez les épluchures des champignons , faites cuire , & passez à l'étamine , avec du coulis : farine frite , un peu de citron verd ; ce mélange sert pour les potages bruns , entrées ou entremêts.

Dans le second , passez des amandes pilées , & des jaunes d'œufs durs , pour les potages blancs & ragoûts.

Dans le dernier , vous pouvez faire cuire le poisson de tous vos potages , tant blancs que bruns , entrées & entremêts , & même pour les gelées.

Poisson. (Farce de) Desoss. z des carpes , brochets , & autres poissons ; hachez-en les chairs ; faites une omelette qui ne soit pas trop cuite ; hachez-y des champignons , truffes & persil , ciboules ; mettez le tout sur la farce , bien haché & bien assaisonné ; mettez-y une mie de pain trempée dans

le lait, beurre & quelques jaunes d'œufs, pour lier; cette farce sert pour farcir des soles, carpes, pour faire des andouillettes, pour farcir des choux; former de petits croquets, des pigeons, des poissons & autre chose.

Poisson. (Hachis de) Otez la peau d'une carpe; desosse-la; hachez la chair, & faites-la dessécher dans une casserole, jusqu'à ce qu'elle devienne blanche; hachez-la avec persil & ciboules, beurre frais, champignons, truffes vertes; faites un petit roux; mettez y ce hachis avec sel & poivre, une tranche de citron; mouillez de bouillon de poisson. Liez de quelques cuillerées de coulis d'écrevisses, ou de coulis de poisson; servez pour entrée les hachis de saumon, truites, poisson blanc & barbeaux. On fait aussi des rissoles, & des petits pâtés avec ce hachis.

Poisson. (Jambon de) Faites une farce comme ci-dessus, où vous ajoutez du saumon frais & des laitances de carpes. Formez de cette farce une sorte de jambon sur des peaux de carpes. Enveloppez le tout d'un linge neuf bien cousu; faites cuire avec moitié eau & vin, cloux, laurier, poivre; laissez-le refroidir dans sa cuisson, & le servez avec du laurier & fines herbes hachées. On peut le couper par tranches comme un jambon ordinaire. On peut en former des figures d'éclanches, épaules, poulets, pigeons.

Poisson. (Pâté de) Faites un godiveau comme nous avons dit de la farce, excepté l'omelette & les jaunes d'œufs qu'on peut n'y pas mettre; dressez un pâté à l'ordinaire; foncez-le de ce godiveau, avec truffes, culs d'artichauts, champignons, morilles, filets de poisson crud; couvrez de godiveau, assaisonnez. Finissez à l'ordinaire. Etant cuit, mettez-y un coulis de champignons, ou coulis blanc, ou quelque ragoût analogue; & servez chaud.

Poisson. (Petits pâtés de) Prenez du godiveau ci-dessus, avec autant de beurre frais que de hachis. Finissez vos petits pâtés, à l'ordinaire. Servez chauds.

Poisson. (Tourte de) Prenez du hachis de carpe comme ci-dessus. Faites une abaisse de pâte feuilletée; mettez dedans votre hachis. Finissez à l'ordinaire. Etant cuite, servez chaudement.

POITRINE: la poitrine & le trendron de la poitrine, sont après la culotte de bœuf, les pieces qu'on sert le plus à table. Elle s'accommode comme la culotte.

Poitrine (de bœuf) à l'Angloise. Prenez une pièce de bœuf de poitrine du gros bout; coupez-la en quartiers. Faites-la écumer & cuire à moitié à l'eau bouillante. Retirez-la. Desossez-la; ficelez bien. Mettez dans une casserole bardes de lard, trois ou quatre livres de bœuf coupées en tranches minces; faites suer comme pour un jus. Etant attachées, mettez y du du lard fondu, deux poignées de farine que vous ferez bien roussir. Mouillez du bouillon où a cuit la pièce de bœuf; mettez-y la pièce avec sel, poivre, fines herbes, tranches de toutes sortes de racines, persil, oignons & ciboules, une bouteille de vin blanc. Etant cuite, laissez-la refroidir dans son jus. Faites un ragoût de petits pigeons, ou cailles, ou ortolans, avec des crêtes, de l'estragon; liez-le d'un coulis de veau & jambon; laissez refroidir. Ayez une sauce fine de blanc de volailles. Dressez la poitrine; parez-la bien; faites au milieu un trou quarré, ne laissant qu'un pouce de tour; levez la pièce légèrement; ôtez de la chair de dessous; arrangez de la farce dans ce trou, & par-dessus le ragoût froid. Formez une tranche mince de l'épaisseur du petit doigt; de la piece levée, couvrez-en le ragoût, & garnissez de farce, de sorte qu'on n'apperçoive pas la coupure. Couvrez la pièce de bœuf de bardes de lard très-minces; panez la; mettez-la au four pour lui faire prendre couleur. Servez-la avec une couronne de hâtelettes, ou de ris de veau, ou foies gras. Garnissez d'une marinade de poulet & persil frit. Servez chaudement pour grande entrée.

Poitrine de mouton. On la fait cuire au pot, &

on la fait griller. On la fait cuire à la braïse, entiere, ou coupée par morceaux; & on la sert avec un ragoût de navets, ou on en fait un hochepot.

Poirine (Potage de) de veau. Farcissez un pain d'un bon godiveau bien assaisonné de moëlle de bœuf, culs d'artichauts, champignons, ris de veau & autres ingrédiens. Le pain doit être placé au milieu du potage. Dressez le potage à l'ordinaire, & le mouillez de bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine de veau avec la viande ordinaire. Nourrissez ce potage d'un bon jus de veau, & servez chaudement.

PORC. (Voyez *Cochon.*)

Porc. (Tête de) à la Piémontoise. Faites cuire une tête de porc bien fraîche avec les pieds, jusqu'à ce que le tout se desosse facilement. Coupez les oreilles en filets, ainsi que les pieds. Etendez la tête sur un gros linge; mettez par-dessus les morceaux d'oreilles & de pieds. Saupoudrez le tout de sel & épices mêlées, de toute espèce, avec un peu d'orange rapée. Roulez le tout dans ce linge; mettez-le chaudement sous la presse, & l'y laissez l'espace de cinq à six heures, jusqu'à ce que le tout soit refroidi : cette tête peut se conserver ainsi trois mois. Pour cela, on ôte le linge; on la met dans un pot de terre, neuf & bien verni, qu'on couvre de son couvercle. On en sert par tranches avec du vinaigre rosé, & du sucre, si l'on veut.

POIVRADE : se dit, en cuisine, de ce qui se mange avec poivre & sel seulement, comme les artichauts & autres choses de même nature.

Poivrade liée. Mettez dans une casserole deux panais, deux carottes, trois ou quatre oignons avec tranche de jambon, un morceau de beurre; mouillez de bouillon, coulis & vinaigre. Mettez un bouquet, persil & ciboules, cloux, ail, sel & poivre. Faites bouillir le tout pendant une heure. Dégraissez la sauce; passez-la au tamis, & vous en servez au besoin.

POIVRE : baie d'un arbre commun dans plusieurs

sieurs endroits de l'Asie , dont la qualité est aromatique , chaude & sèche : il est d'un grand usage pour l'assaisonnement de la plûpart des alimens.

POMMES : dans le choix que l'on fait des pommes pour l'office , il faut observer qu'elles soient assez mûres , d'un goût doux , & bien colorées

Pommes. (Clarequets de) Prenez douze pommes de reinette ; coupez -les par rouelles dans une poêle ; mettez-y un demi-septier d'eau ; faites-les cuire en marmelade ; passez votre décoction à travers une serviette mouillée : sur un demi-septier de décoction , vous raperez la moitié d'une écorce d'orange de Portugal ; & après que cette décoction en aura pris le goût , vous la passerez dans un tamis fin. Mettez une chopine de sucre clarifié dans une poêle ; & faites-le cuire à cassé. Retirez votre poêle du feu ; versez-y votre décoction ; ensuite modérez un peu le feu de votre fourneau ; remettez votre poêle , & faites fondre votre sucre doucement , en donnant quelques tours de cuillère dans votre poêle ; & lorsqu'il est fondu , & qu'il commence à frémir , retirez votre poêle ; & versez votre composition avec une autre cuillère dans des moules de verre , que vous ne remplirez pas tout-à-fait ; mettez - les à l'étuve avec un feu modéré. Au bout de deux jours , que la premiere glace est faite , il faut , avec la pointe d'un canif , les decerner proprement , & les verser sur des ardoises très - nettes ; les mettre à l'étuve avec le même feu ; & lorsque la seconde glace sera parfaitement faite , vous les arrangerez sur des tamis , avec du papier blanc dessous : s'ils ont besoin de rester à l'étuve , vous pouvez les laisser , sinon les mettre dans un lieu sec , & vous en servir au besoin. Ils se peuvent faire aussi dans des moules à pâte , en laissant refroidir la composition. Si vous en voulez faire des rouges , ayez recours à la cochenille préparée..

Pommes. (Clarequets de) & de fleurs d'orange. Il faut prendre trente pommes de reinette , des plus belles , les bien essuyer avec un linge

blanc, les couper par tranches dans une poêle ; vous y mettrez trois chopines d'eau , & deux citrons coupés par tranches ; vous ferez bouillir le tout , jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade : après , vous les verserez dans un tamis sur une terrine ; vous ferez cuire quatre livres de sucre à la forte plume ; & vous y mettrez deux livres de décoction & un quarteron de marmelade de fleurs d'orange ; vous remuerez le tout ensemble ; vous le verserez tout chaud dans des moules de verre , & vous les mettrez à l'étuve : ils se finissent comme ceux de pommes.

Pommes. (Compôte de) à la cloche. Otez les cœurs à sept ou huit pommes de reinette , en les perçant avec une vuidelle de fer-blanc , que vous passiez au travers de la pomme , en commençant par le côté de la queue , ou avec un petit couteau. Il faut prendre garde de les casser. Ensuite vous mettez les pommes sur un compôtier d'argent , ou sur une assiette , avec du sucre fin dessus & dessous. Mettez le compôtier sur un très-petit feu ; couvrez-les d'un couvercle de tourtière , avec du feu dessus ; faites-les cuire à petit feu : lorsqu'elles fléchiront sous les doigts , & qu'elles seront bien glacées , vous les servirez chaudement. Si vous voulez les servir dans un compôtier de porcelaine , vous les glisserez dedans , & vous les tiendrez chaudement à l'étuve , jusqu'à ce que vous les serviez.

Pommes. (Compôte de) calville , de rambour & autres. Vous faites des compôtes de pommes de rambour , de calville & autres , de la même façon que celles de reinette , avec cette différence , qu'il ne faut point les peler , parce que ces pommes n'ont point assez de consistance pour se soutenir sans leur peau , & se mettent tout de suite en marmelade. Il faut peu de tems pour les cuire : elles se mettent en compôte grillée , en compôte à la bourgeoise , & en compôte à la cloche.

Pommes de reinette (Compôte de) à la bourgeoise. Coupez par la moitié sept ou huit pommes , dont vous ôtez les cœurs ; piquez dans plusieurs en-

droits le dessus de la peau avec la pointe du couteau ; après les avoir mises un moment dans l'eau , vous les mettez dans une poêle sur un petit feu , avec environ un quarteron de sucre & deux verres d'eau. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts. Vous les retirez ensuite , pour les dresser dans le compôtier ; donnez encore quelques bouillons à votre syrop , que vous passerez au tamis sur les pommes que vous coupez par la moitié ; ôtez-en les cœurs ; & pelez-les proprement , pour les mettre à mesure dans de l'eau ; puis vous les mettez dans une poêle avec deux verres d'eau , deux ou trois tranches de citron , un quarteron de sucre ; faites cuire à petit feu , jusqu'à ce que les pommes fléchissent beaucoup sous les doigts. Alors vous les dresserez dans le compôtier ; passez le syrop au tamis ; & faites-le réduire sur le feu , jusqu'à ce que le sucre vienne au grand lissé ; & vous le versez sur les pommes.

Pommes de reinette (Compôte de) à la Portugaise. Il faut prendre des pommes de reinette , les couper par la moitié , & en ôter le dedans. Mettez-les sur une assiette d'argent , ou dans une tourtiere ; jetez du sucre en poudre dessus & dessous ; mettez-les ensuite sur le feu ; & couvrez-les avec un couvercle de tourtiere , sur lequel vous mettez du feu ; & vous les ferez cuire jusqu'à ce que le sucre soit bien roux & au caramel. Il faut pourtant bien prendre garde de ne le pas laisser brûler. Vous les servirez les plus chaudes qu'il vous sera possible. Si vous les faites dans une tourtiere , vous les levrez & les mettrez toutes chaudes sur une assiette d'argent , à cause de l'étain qui est dans la tourtiere.

Pommes de reinette (Compôte de) avec la peau. Vous prendrez une demi-douzaine de pommes de reinette ; vous les couperez en deux ; ôtez-en les cœurs ; mettez-les à mesure dans de l'eau , en les piquant avec la pointe d'un couteau : tirez les , & jetez-les dans une poêle , avec un quarteron de sucre , &

un demi-septier d'eau ; mettez-les sur le feu ; faites-les cuire à petit feu , jusqu'à ce qu'elles soient bien molletes , & dressez-les dans une porcelaine. Si votre syrop n'est point assez fort , donnez-lui encore un bouillon ou deux ; & jetez-le sur votre fruit , en le passant par un tamis.

Pommes de reinette (Compote de) pelées. On prend des pommes ; on les pele ; on les coupe par moitié. Vous en ôtez les cœurs ; & vous les jetez à mesure dans de l'eau fraîche : ensuite prenez un bon quarteron de sucre , si ce n'est que pour une compôte , ou davantage , à proportion ; si c'est pour plusieurs ; vous les mettez dans une poêle avec environ une pinte d'eau ou plus ; & vous faites bouillir le tout avec vos pommes. Lorsqu'elles sont assez molletes , & qu'elles ont bien pris le sucre , vous les tirez & vous les rangez dans votre porcelaine ; & vous faites cuire & consommer le reste du syrop , jusqu'à ce qu'il soit en gelée ; ce qui sera , quand vous le verrez tomber à grosses gouttes , & non pas couler par fil. Vous le verserez alors sur votre fruit ; & vous y exprimerez , si vous voulez , un jus de citron.

Pommes de reinette (Compote de) pelées , d'une autre maniere. Il faut prendre une douzaine de belles pommes , les essuyer avec un linge blanc ; les couper par tranches dans trois pintes d'eau , y mettre un citron aussi coupé par tranches , & faire bouillir le tout ensemble ; quand vous verrez qu'elles seront cuites , vous verserez le tout dans un tamis sur une terrine ; vous aurez dix autres pommes que vous pelerez promptement , & que vous couperez par quartiers ; vous les mettrez cuire dans la décoction que vous avez tirée ; & vous y jetterez en même tems trois livres de sucre clarifié , que vous ferez cuire à petit feu , jusqu'à ce qu'elles cèdent sous les doigts : ensuite vous les tirerez proprement une à une ; & vous les rangerez dans des compôtiers ; vous passerez encore une fois le jus au tamis ; & vous le ferez cuire jusqu'à ce qu'il soit

en gelée : ensuite vous le verserez dans une terrine ; & quand il sera à moitié froid , vous le mettrez sur vos pommes.

Pommes. (Compôte de) en gelées. Mettez dans une poêle huit pommes de reinette coupées par petits morceaux , avec la moitié d'un citron en tranches & une pinte d'eau ; mettez-les sur le feu pour les faire cuire , jusqu'à ce qu'elles soient presqu'en marmelade , que vous les passiez au travers d'un tamis pour en recevoir la décoction , que vous mettez dans la poêle avec une livre de sucre clarifié , huit pommes de reinette coupées par moitié , les cœurs ôtés , & pelées proprement ; faites bouillir les pommes , avec le sucre clarifié & la décoction , jusqu'à ce qu'elles fléchissent beaucoup sous les doigts ; ensuite vous les dressez dans le compôtier ; passez le syrop au tamis , & remettez-le sur le feu , pour le faire réduire jusqu'à ce qu'en le prenant avec une cuillère , il tombe en nappe & quitte net. Otez-le du feu , pour le verser sur une assiette ; ce qui vous fournira une belle gelée ; quand elle sera prise , il faut mettre l'assiette sur un feu doux , seulement pour faire détacher la gelée que vous glisserez sur les pommes qui sont dans le compôtier. Ordinairement ces pommes se mettent entières , parce qu'elles en sont plus belles.

Pommes (Compôte de) & autres fruits. Coupez des pommes de reinette par morceaux , que vous mettrez sur le feu dans une poêle , avec de l'eau , pour en faire une forte décoction , les faisant bouillir jusqu'à ce qu'elle viennent en marmelade. Alors vous passerez votre décoction à travers un linge ou un tamis fin ; & pour une pinte , par exemple de jus ou de décoction , vous prendrez trois quarterons de sucre que vous ferez cuire à cassé , dans lequel vous jetterez votre décoction ; & vous ferez bouillir le tout légèrement , entre lissé & perlé , en l'écumant avec soin. Si vous vouliez rendre votre gelée rouge , il faudra la couvrir en la cuisant , & y ajouter du vin vermeil ou de la

cochenille préparée. Quand on la veut laisser blanche; comme pour les pommes de reinette, on n'y met rien; & on ne les couvre pas.

Pommes (Compôte de) farcies. Prenez environ un quarteron de vieille chair d'oranges & citrons, que vous pilerez dans un mortier; ensuite vous hacherez quelques pommes; & vous mêlerez le tout avec de la marmelade d'abricot, ou autre, telle que vous l'aurez; puis vous prendrez des pommes, & vous percerez de la queue à la tête, sans les peler, en y faisant une ouverture pour y fourrer le pouce; puis vous remplirez le trou de ladite marmelade; & vous les ferez cuire doucement sur une assiette d'argent au four; ou bien vous mettrez du feu tout autour de ladite assiette; & quand elles seront bien cuites, vous les mettrez dans un petit syrop comme d'autres.

Pommes. (Compôte de) grillées. Ayez dix pommes de reinette, que vous percez de queue en tête, & que vous pelez fort proprement; & mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche. Sur dix pommes, il faut environ une chopine d'eau & une demi-livre de sucre. Mettez le tout sur le feu, dans une poêle couverte d'une assiette; que le feu ne soit ni trop violent ni trop lent. Quand votre compôte est presque au syrop, remuez votre poêle pour faire griller vos pommes, jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées & bien blondes. Vous retournez votre compote sur une assiette; vous la glissez dans un compôtier, & vous la servez chaude.

Pommes (Compôte de) grillées au caramel. Lorsqu'on a de vieilles compôtes blanches, que l'on veut échanger, il faut les faire griller dans leur syrop, c'est à dire, les réduire au caramel. Vous tournez la poêle doucement sur le feu, pour leur donner une couleur de caramel grillé; ayez soin de les tenir le plus blondes que vous pourrez, en prenant garde que le caramel ne soit pas trop coloré; quand elles seront de belle couleur, mettez une assiette dans la poêle sur les pommes;

renversez-les dessus de la même façon que si vous retourniez une omelette. Vous verserez un peu d'eau sur votre assiette, que vous tiendrez un moment sur le feu, seulement pour faire détacher la compôte, que vous glisserez dans le compôtier ; s'il est d'argent, vous le mettrez sur des cendres chaudes ; s'il est de porcelaine, vous aurez soin de le tenir à l'étuve.

Pommes de reinette au sec. Pelez & coupez par moitié, ou par quartier, un demi-cent de pommes de reinette ; ôtez-leur les cœurs, & jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche ; ensuite ayez de l'eau bouillante sur le feu ; passez y votre fruit ; sur-tout qu'il ne fasse que frémir : lorsque vos pommes sont un peu molletes, tirez les pour les égoutter ; & mettez-les en même tems au sucre clarifié & cuit à perlé ; vous leur faites prendre seulement quatre bouillons couverts. Il faudra ensuite les bien écumer, les mettre dans une terrine la nuit à l'étuve ; le lendemain, donner un bouillon au syrop, & l'augmenter de sucre, si votre fruit n'en a pas suffisamment : jetez-le sur vos pommes & continuez la même chose, pendant trois ou quatre jours ; à la dernière cuisson, vous donnez deux ou trois bouillons couverts à votre fruit : étant à demi-froid, vous les égouttez pour en mettre sécher à l'étuve ; vous les rangez sur des ardoises ou des feuilles de fer-blanc, en les poudrant de sucre fin ; & vous les mettez à l'étuve. Si vous voulez en conserver au liquide, faites en sorte que le fruit baigne dans le syrop, en les empotant. On ne fait guères de cette confiture, qu'un peu avancé dans l'hiver, parce que ce fruit a plus de corps dans ce tems-là.

Pommes. (Gelée blanche de) Pelez les pommes que vous voulez employer, & coupez-les par petits morceaux, pour les mettre dans une poêle, avec un peu d'eau & la moitié d'un citron en tranches ; faites-les bouillir à petit feu, sans les couvrir, jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade ; ensuite

vous les passerez au travers d'un tamis, pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; & vous la finirez comme la précédente.

Pommes. (Gelée rouge de) Prenez la quantité de pommes de reinette que vous jugerez à propos ; coupez-les en petites tranches minces ; & mettez-les dans une poêle , avec un peu d'eau & un verre de cochenille préparée. Couvrez la poêle , & faites cuire les pommes , jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade ; ensuite vous passez les pommes au travers d'un tamis , pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; sur une chopine de ce jus , faites cuire une livre de sucre au gros boulet ; mettez-y le jus des pommes ; & faites-les bouillir , jusqu'à ce qu'en prenant de la gelée avec l'écumoire , elle retombe en nappes. Alors vous la retirez du feu , pour la mettre dans les pots.

Pommes (Gelée de) de Rouen. Ayez la quantité de pommes de reinette tendres , sans être tachées , suivant ce que vous voulez faire de gelée ; pelez-les légèrement ; & coupez-les très-minces ; ensuite vous les laverez dans trois ou quatre eaux , en les frottant avec les mains pour en ôter la crasse ; mettez-les dans une poêle avec de l'eau ; & couvrez-les avec un rond de papier. Si vous avez un demi-cent de pommes , il faut deux pintes d'eau ; faites-les bouillir à grand feu , jusqu'à ce que l'eau soit réduite aux trois quarts , que vous jetterez les pommes sur un tamis , avec une terrine dessous , pour en recevoir le jus ; ensuite vous passerez ce jus dans une serviette mouillée. Pour que votre décoction soit assez forte , il faut qu'elle soit gluante , en la tâtant avec les doigts ; après l'avoir mesurée , vous la tiendrez sur de la cendre chaude. Mettez dans une poêle autant de sucre clarifié , que vous avez de décoction ; faites-le réduire au cassé ; mettez-y la décoction , que vous verserez doucement , pour décuire le sucre. Au premier bouillon , il faut l'écumer , & la remettre sur le feu en lui faisant faire deux ou trois bouillons couverts ; trempez-y une cuillère d'argent :

si la gelée tombe en nappe, & qu'elle quittenet, c'est une marque qu'elle est faite.

Pommes. (Marmelade de) Mettez dans de l'eau bouillante la quantité de pommes de reinette que vous jugerez à propos ; faites-les cuire, jusqu'à ce qu'elles commencent à fléchir sous les doigts ; alors vous les retirez dans de l'eau fraîche pour leur ôter la peau. Prenez-en la chair que vous mettrez sur un tamis, pour la faire passer au travers, en la pressant fort avec une spatule ; mettez ce qui a passé dans une poêle sur le feu, pour le faire dessécher, jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade bien épaisse. Sur une livre de cette marmelade, vous ferez cuire une livre de sucre à la grande plume ; mettez-y la marmelade, que vous remuez bien ensemble, jusqu'à ce qu'elle soit incorporée avec le sucre ; remettez-la sur le feu, seulement pour la faire frémir, en la remuant toujours ; & vous la dresserez dans les pots ; quand elle sera à moitié froide, vous jetterez un peu de sucre en poudre dessus ; & vous ne la couvrirez que lorsqu'elle sera tout-à-fait froide.

Pommes. (Pâte de) Prenez des pommes de reinette ; faites-en de la marmelade ; laissez-la égoutter sur un tamis ; ensuite passez-la au travers : faites cuire du sucre à la forte plume ; mettez-y votre marmelade ; & faites-lui prendre quelques bouillons, jusqu'à ce qu'elle tombe en gelée : dressez-la dans des moules de fer-blanc, & mettez-la à l'étuve. Si on en veut faire de la rouge, il faut y mettre un peu de cochenille préparée.

Pommes (Pâte de) & de poires grillées. En tout tems on peut faire de ces sortes de pâtes de poires ou pommes grillées, sur-tout en hiver. Pour cela, vous les mettez à la braise ; & étant cuites, vous prenez ce qu'il y a de roussi & de plus cuit, que vous passez au tamis ; ensuite vous faites cuire du sucre à cassé, livre pour livre, & vous achevez vos pâtes comme toutes les autres.

Pommes. (Syrop de) Coupez par petits morceaux la quantité de pommes de reinette que vous voudrez ; mettez-les dans une poêle , avec très-peu d'eau ; faites-les cuire , jusqu'à ce qu'elle soit en marmelade ; après , vous les passerez au tamis , pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; sur une chopine de ce jus , faites cuire deux livres de sucre à la grande plume ; mettez-y le jus des pommes pour le faire bouillir , jusqu'à ce qu'il soit en syrop fort ; versez-le dans les bouteilles , quand il sera presque froid. Ce syrop peut se garder longtemps.

Pommes. (Syrop de) au clayon.) Pelez de bonnes pommes , de celles que vous voudrez ; vous les couperez en petites tranches très-minces. Vous mettrez un clayon d'osier sur une terrine bien propre ; arrangez-y dessus une couche de tranches de pommes ; mettez sur les pommes du sucre fin suffisamment ; vous remettrez ensuite une couche de pommes & une de sucre fin ; & vous continuerez de cette façon jusqu'à la fin , en finissant par le sucre ; couvrez-les avec un plat , & portez-les à la cave jusqu'au lendemain , pour que l'humidité fasse fondre le sucre , & se mêle avec le sucre des pommes , qui passera au travers du clayon , & dégouttera dans la terrine ; vous en prendrez le syrop , pour vous en servir à ce que vous jugerez à propos ; il ne faut pas le garder , parce qu'il ne peut pas se conserver.

Pommes (Syrop de) au bain-marie. Mettez dans un pot de terre très-propre & bien bouché une douzaine de pommes de reinette coupées par petits morceaux , avec une livre & demie de sucre fin & deux cuillerées d'eau seulement , pour faire fondre le sucre. Remuez bien le tout ensemble ; bouchez le pot avec son couvercle ; mettez de la pâte autour , faite avec de l'eau & de la farine ; faites-le bouillir au bain-marie , l'espace de trois heures ; puis vous le retirez ; découvrez le pot , pour y presser le jus de la

moitié d'un citron ; remuez le syrop & recouvrez-le ; laissez-le refroidir sans le remuer , pour que le citron fasse tomber la crasse au fond du pot ; ensuite vous le passerez au travers d'un tamis , en le versant doucement , pour ne le point troubler , & mettez-le dans des bouteilles , pour vous en servir au besoin.

Pommes tapées. Pour faire des pommes tapées , il faut choisir tout ce qu'il y a de plus beau en reinette & sans tache ; la saison est au mois de Janvier ; vous leur faites six incisions legeres dans toute l'étendue de la pomme , d'égale distance ; mettez les au four sur un plat d'argent , ou un plateau de cuisine. Vous observerez que le four ne soit pas trop chaud , & qu'elles puissent cuire sans être brûlées. Vous les ôtez du four ; & vous les applatissez de l'épaisseur de deux écus ; poudrez-les des deux côtés avec du sucre fin passé au tambour ; remettez-les au four , pour les laisser passer le reste de la nuit ou de la journée ; vous les retirerez pour les poudrer encore de sucre fin ; & vous les mettez à l'étuve pour les conserver sèches. Elles se servent ordinairement sur des assiettes , avec un rond de papier découpé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les pommes d'un bon acabit , & mûres , sont un aliment rafraîchissant , laxatif & nourrissant pour les bons estomacs ; mais il faut les avoir bien mâché , avant de les avaler , avoir des suc digestifs , fort actifs , & faire de l'exercice ; car s'il a passé de petites parties de pommes , sans être broyées ; qu'on ait l'estomac foible , froid , paresseux , & qu'on mene une vie sédentaire , ce fruit foment , & donne des aigreurs , des vents. Les pommes ont , en général , plus de goût ; sont plus saines , étant cuites : elles conviennent alors à un plus grand nombre de personnes ; elles sont laxatives , adoucissantes , faciles à digérer , & nourrissantes ; il y a cependant encore des gens qui sont obligés de s'en abstenir , parce qu'elles leur donnent des vents , des aigreurs : on

les permet à ceux qui font convalescents ; ou au régime ; elles empêchent quelquefois la digestion du laitage.

PONCIRES : ils se confisent en bâtons ou par tranches. On ne vuide point, si l'on veut, ceux que l'on confit de cette dernière façon ; on les coupe seulement par rouelles, d'une épaisseur raisonnable ; & on partage ensuite ces rouelles en deux ; mais l'autre manière est la plus ordinaire ; & pour cela, après avoir tourné ou zesté vos poncires, vous les coupez en travers ; & ayant paragé chaque moitié en quatre, vous n'en prenez que la chair, dont vous faites des tranches ou bâtons plus petits, que l'on peut encore couper dans leur épaisseur.

Poncires. (Chair de) Vous prenez vos poncires comme vous les avez coupés ; puis vous avez de l'eau sur le feu, que vous faites bouillir, & vous les faites blanchir. On y met une poignée d'alun pilé. Quand vous verrez que votre fruit sera mollet, vous le retirerez de l'eau bouillante, & vous le rafraîchirez dans l'eau fraîche ; puis vous le mettez au sucre clarifié. Vous lui ferez prendre sept ou huit bouillons ; & vous le mettrez ensuite dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous égoutterez le syrop, sans ôter le fruit de la terrine. Vous le ferez cuire au petit lissé, en l'augmentant de sucre ; puis vous le jetez sur votre fruit. Le lendemain, vous ferez cuire le syrop à lissé, & vous le jetterez de même sur vos poncires. Vous égoutterez votre fruit ; vous le rangerez dans des pots ; & vous ferez cuire votre syrop à perlé, que vous jetterez par-dessus.

Poncires. (Pâte de) Vous prendrez de la chair de poncire, que vous passerez à l'eau, & vous y mettrez quelques jus de citron, pour empêcher qu'elle ne noircisse. Il faut la faire bouillir, jusqu'à ce qu'elle soit bien moëlleuse ; la tirer & la mettre dans de l'eau fraîche, en la changeant deux ou trois fois. Vous la ferez ensuite égoutter sur un tamis ;

vous la presserez dans une serviette blanche ; vous la pilerez dans un mortier , & vous la passerez au tamis. Vous y mettrez de la marmelade de fleurs d'orange pour lui donner le goût , & deux jus de citron pour la blanchir : vous en peserez deux livres ; & vous ferez cuire deux livres de sucre à la forte plume ; vous y mettrez votre pâte qu'il faudra bien délayer , la dresser comme les autres , & la mettre à l'étuve. La pâte d'oranges , de Portugal & celle de citron se font de même , à l'exception que vous ne ferez cuire le sucre qu'à la plume demi-forte , & que vous n'y mettrez point de marmelade.

POTAGE : jus des viandes cuites à l'eau bouillante , avec lequel on fait mitonner & tremper , ou des croûtes , ou du pain par tranches minces. On a déjà vu plusieurs potages , tant en gras qu'en maigre , sous les noms de *bisques* , *julien-nes* , *oils* , & plusieurs articles particuliers. On a dit aussi à l'article *Bouillon* , qui sont le corps de tous les potages , & à l'article *Coulis* qui les nourrit , la majeure partie de ce qu'il y a à dire sur cela. Voici quelques potages qu'on ne trouve point sous les articles particuliers.

Potage à la Gendarme. Faites suer & attacher la viande destinée pour le potage , & la faites cuire ensuite comme pour tout autre bouillon avec racines , navets , poireaux , céleri. Piquez un carré de mouton , & le faites glacer comme un fricandeau ; passez-le bouillon ; mitonnez-en des croûtes. Garnissez le bord du plat de cervelas en tranches , le carré au milieu , les racines en filets autour.

Potage à la Gendarme aux pois. Faites comme à l'article précédent. Lavez des fenilles d'oseille entières , mettez-les en paquets ; faites-les cuire dans du bouillon , & faites cuire de même des petits pois ; mitonnez vos croûtes , les petits pains par-dessus , sur le tout le carré , & autour , l'oseille & les racines.

Potage à la Jacobine. Mettez dans un plat un lit

de Parmesan rapé , par-dessus des tranches de pain séchées au four, par-dessus du Parmesan , & ainsi de suite : vous finirez par le Parmesan. Mouillez de bouillon où auront cuit des pigeons ; mettez les pigeons , & saupoudrez-les de Parmesan ; mettez au four pour donner couleur : avant de servir , mouillez d'un peu de bouillon ; garnissez de tranches de cervelas.

Potage à la Princesse Il se fait comme celui à la Reine, si ce n'est qu'il est roux, qu'on met au milieu un pain farci, garni de crêtes & ris de veau en tranches, & d'un ragoût des mêmes choses en dés.

Potage à la Turquie au Parmesan. Faites frire le pain en tranches bien minces. Mitonnez ce pain avec bouillon & jus de veau. Dressez dessus une poularde. Saupoudrez ce potage de Parmesan rapé.

Potage à l'Italienne. C'est une sorte d'oil, composé de quatre potages différens, séparés par une double cloison de pâte en croix. A l'un des côtés, on met une bisque ; à l'autre un potage de petits poulets ; au troisième, un potage à la reine ; au dernier un potage de perdrix farcies. Le tout avec des bouillons analogues aux différens potages. On a cité ces potages-ci comme les plus riches ; mais on peut y en mettre d'autres de moindre apprêt.

Potage au Garbure. Faites blanchir des choux verts ; empotez-les avec de bon bouillon, peu salé, un morceau de petit lard, une poignée de pois secs, deux cuisses d'oie, du sain-doux. Faites cuire le tout ; coupez en tranches légères du pain de seigle ou pain bis ; faites-les sécher au four. Mitonnez du bouillon susdit ; dressez les cuisses d'oie sur le potage, le petit lard au milieu, & servez chaudement.

Potage au Parmesan. Ayez des petits pains de la grosseur d'un oignon moyen, chapelez-les, & les trempez dans du lard fondu. Poudrez de Parmesan. Faites-les prendre couleur au four. Met-

tez-en un plus gros au milieu , des petits autour avec des croûtes déjà mitonnées de bouillon , & jus de veau , sur lesquelles il faut mettre un hachis de perdrix. Saupoudrez de Parmesan ; faites prendre couleur , & servez.

Potage de chiffouade. Donnez de la couleur à votre bouillon avec un jus de veau. Coupez en filets , chicorée , laitue , pourpier , oseille , poireaux , ciboulettes & racines. Passez le tout ensemble au lard fondu : égouttez , empotez dans la marmite avec le bouillon ; mitonnez votre potage dans un plat , une poularde dessus , & servez ; on peut garnir d'une bordure d'oignons blancs.

Potage de croûtes au blanc , en maigre. Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson , & les faites attacher au fond du plat. Mettez au milieu un petit pain farci , un coulis blanc par-dessus ; servez chaudement.

Potage de croûtes au roux , en maigre. Faites un coulis avec un morceau d'anguille & de faumon , que vous ferez rissoler avec un peu de beurre ; pilez-les ensuite ; coupez un oignon & quelques panais & carottes par tranches ; faites roussir avec du beurre ; mouillez moitié jus d'oignons & bouillon de poisson. Ajoûtez champignons ; truffes , persil & ciboules entières , un peu de basilic , deux ou trois cloux , quelques croûtes de pain ; faites mitonner le tout ; arrosez le faumon & l'anguille d'un peu de coulis d'écrevisses ; délayez ensuite dans la casserole aux légumes ; passez à l'étamine , & tenez chaud sur les cendres. Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson ; laissez attacher ; mettez au milieu un pain farci , & le coulis sur le tout.

Potage de macaronis à l'Italienne. Echaudez à l'eau bouillante ; égouttez-les ; faites fondre du beurre frais dans un plat avec du Parmesan rapé ; mettez dedans un lit de macaronis , ensuite du Parmesan , ensuite du macaronis , & ainsi de suite ;

finissez par le Parmesan ; faites prendre couleur avec la pelle chaude ; & servez comme un gratin liquide.

Potage de santé en gras. Empotez des chapons , poulardes , ou autres volailles , avec racines de persil , carottes , panais , oignons , chicorée , céleri , oseille , cerfeuil , pourpier en paquets. Faites cuire le tout dans de bon bouillon ; mitonnez des croûtes de ce bouillon. Dressez le chapon ou la poularde sur ce potage , avec une garniture d'herbes ; jetez sur le tout un bon jus de veau.

Potage de santé en maigre. Faites cuire deux litrons de pois , laissez reposer ce bouillon ; passez-le au clair dans une marmite ; mettez y huit ou dix oignons , carottes , panais , racines de persil , deux cuillerées du jus d'oignons , & sel. Mettez , selon la saison , du céleri , chicorée ou laitues pommées ou romaines , oseille , pourpier , cerfeuil. Mitonnez des croûtes de ce bouillon , & garnissez de racines & herbages.

P O T A G E.

P O T A G E de chapon à la chicorée.

potage de chapons aux oignons.

potage de chapon aux racines.

potage de chapon au riz.

potage de choux au gras.

potage de choux au maigre.

potage de citrouille au lait.

potage d'épinars.

potage d'huitres.

potage , dit *Julienne*.

potage au lait.

potage aux lentilles.

potage de maquereaux.

potage de marrons.

potage de melons.

potage ou mitonnage en gras.

potage ou mitonnage en maigre.

potage de croûtes aux morilles en gras.

potage de croûtes aux morilles en maigre.

potage de moules.

potage de croûtes aux mousserons en gras.

potage de croûtes aux mousserons en maigre.

potage de navets en gras.

potage de navets en maigre.

potage aux oignons en gras.

potage aux oignons en maigre.

potage aux oignons au roux.

potage aux oignons de santé.

potage d'abbatis d'oison.

potage d'abbatis d'oison farcis.

potage

potage d'orge mondé.
 potage d'orge poissé.
 potage dit *ouille*, ou *oil*.
 potage ou oil en gras.
 potage ou oil en maigre.
 potage de ramereaux.
 potage de riz au blanc-manger.
 potage de riz au blanc-manger en maigre.
 potage de perches au blanc.
 potage de perdreaux.
 potage au Parmesan.
 potage en profiterolle.
 potage au roux.
 potage de perdrix aux lentilles.
 potage de perdrix, garni de cervelas.
 potage de perdrix aux marrons.
 potage de perdrix à la reine.
 potage aux croûtes & coulis de perdrix.
 potage de pigeons au coulis clair, & garni de culs d'artichauts.
 potage de pigeons farcis.
 potage de pigeons à la Julienne,
 potage d'un gros pigeon aux navets.
 potage de pigeon aux oignons.
 potage de pigeons à la reine.
 potage de pigeons au roux.
 potage de pois verts aux croûtes.
 potage de pois verts à la purée verte.
 potage de pois verts en gras.
 potage de pois verts en maigre.

potage ou bisque de poisson.
 potage d'une poitrine de veau.
 potage d'une poularde aux concombres.
 potage d'une poularde aux écrevisses.
 potage d'une poularde aux oignons.
 potage d'une poularde au riz.
 potage de poulets.
 potage aux riz.
 potage de rougets.
 potage aux truffes.
 potage de croûtes en gras.
 potage de croûtes en maigre.
 potages de vives.

Potages particuliers.

potage de chistonuade.
 potage de croûtes au blanc en maigre.
 potage de croûtes au roux en maigre.
 potage à la Garbure.
 potage à la Gendarme.
 potage à la Gendarme aux pois.
 potage à la Jacobine.
 potage à l'Italienne.
 potage de macaronis à l'Italienne.
 potage de macaronis au Parmesan.
 potage à la princesse.
 potage de santé en gras.
 potage de santé en maigre.
 potage à la Turque au Parmesan.

POUDIN : espece de pâtisserie faite de graisse, raisins secs, œufs & sucre.

Partie II.

P

Poudin bouilli. Faites-le comme le précédent ; plus ou moins fort. Beurrez ou farinez une serviette ; mettez dessus le poudin , & le nouez. Faites le cuire , pendant trois heures , à l'eau bouillante. Egouttez , & le tirez de la serviette ; dressez & l'arrosez de beurre fondu avec beaucoup de sucre en poudre , & servez de même , pour entremets.

Poudin cuit au four. Prenez quatre livres de graisse de bœuf , l'écorce de deux citrons confits que vous hacherez bien avec la graisse , une livre de raisin de Corinthe , autant de raisin d'Espagne. Otez en les pépins , quinze jaunes d'œufs crus , une demi-livre de mie de pain trempée dans du lait chaud , mais bien égouttée , une demi-livre de sucre en poudre ; mêlez le tout , & le mettez dans une casserole bien beurrée ; faites cuire au four , pendant deux heures , ou avec un couvercle de tourtière , entre deux feux. Dressez-le , en le renversant sur un plat ; poudrez de sucre fin , & servez pour entremets.

POULARDE : jeune poule qu'on engraisse. Elle est plus délicate , plus succulente , plus nourrissante & d'un goût plus fin que la poule & le poulet. On apprête les poulardes ainsi que les poulets , d'une infinité de façons , dont nous donnerons les principales.

Poularde à la Berri. Desossez-la ; farcissez d'un bon salpicon ; redonnez - lui la forme , & la ficelez ; faites cuire à la braise sans mouiller , à petit feu ; dressez avec jus de citron & poivre concassé dessus & dessous , un jus d'orange.

Poularde à la Bourguignotte. Faites-la refaire au beurre ; mettez dans cette même casserole , en laissant le beurre , deux tranches de veau , une de lard , la poularde par-dessus , l'estomac en dessous , quelques oignons en tranches & racines ; mouillez ds bouillon & d'un demi-verre de vin de Champagne ; couvrez de bardes de lard , sel & gros poivre , & faites cuire à petit feu. Dressez ensuite dans un plat ; passez la sauce au tamis , & la faites réduire ; si elle est trop longue , servez avec un jus de citron & une pincée de persil blanchi & haché.

Poularde à la braise. Fendez-la sur le dos jusqu'au croupion; assaisonnez de sel & poivre, & fines herbes hachées menu; faites cuire à la braise; ajoutez un morceau de jambon crud haché, un bouquet; assaisonnez dessus comme dessous: étant cuite, dressez dans un plat; passez du jus où elle a cuit; servez sur la poularde avec un jus de citron.

Poularde à la broche Faites blanchir sur la braise; enveloppez de bardes de lard. Ficelez; mettez à la broche: lorsqu'elle est presque cuite, panez-la, & lui faites prendre couleur. On peut la servir piquée & rôtie, avec un jus de citron, verjus, sel & poivre blanc.

Poulardes à la broche accompagnées. Fendez-les sur le dos; n'ôtez que les os de l'estomac. Faites une farce de blanc de volaille, jambon cuit, lard, tétine de veau, champignons, herbes & épices à l'ordinaire, jaunes d'œufs, mie de pain trempée dans la crème, le tout haché & pilé; étendez cette farce sur les poulardes. Faites un ragoût d'ortolans, cailles ou pigeons, avec les ingrédients nécessaires; mouillez de jus, & laissez mitonner; dégraissez, & le liez d'un coulis de veau & jambon. Étant froid, mettez-le sur votre farce; couvrez légèrement de la même farce. Refermez vos poulardes, & les coupez. Enveloppez-les de tranches de veau & jambon, & bardes de lard, avec fines herbes, poivre & sel; couvrez de feuilles de papier; ficelez; mettez à la broche, & faites cuire à petit feu. Servez-les défilées avec essence de jambon, ou ragoût de concombre, selon la saison. *Les poulets se servent de même.*

Poularde à la broche, à la cardinale. Prenez la fraîche tuée & plumée; passez le doigt entre la peau & la chair. Faites cuire & pilez en coquilles une trentaine d'écrevisses que vous passerez entre la chair & la peau par-tout, avec quelques queues que vous aurez passées au beurre avec fines herbes, épices, sel & poivre, persil & ciboules, & que vous aurez pilées; passez à l'étamine, & mêlez avec les écrevisses pour lier la sauce. Enveloppez votre

poularde de lard & papier. Mettez à la broche étant cuite , servez-la avec une essence de jambon : on pent aussi , au lieu de la barder , l'arroser du beurre , d'écrevisses dont on l'a farcie.

Poularde à la broche à la chia. Farcissez-la d'une farce de son foie , avec les assaisonnemens & ingrédients d'usage , & liée de jaunes d'œufs. Faites cuire à la broche comme dessus ; prenez de la chia , (légume confit , qui nous vient d'Italie ;) coupez-la par tranches ; faites-la chauffer sans bouillir dans l'eau , & la mettez égoutter : avant de servir , mettez-la chauffer sans bouillir dans une essence que vous servirez sous la poularde. *Les poulets s'accommodent de même.*

Poularde à la broche à la crème, farcie. Mettez cuire votre poularde à la broche. Etant cuite , desosse l'estomac. Faites une farce de la chair , comme pour celle aux concombres , avec de la mie de pain cuite dans la crème. Farcissez-en l'estomac de la poularde ; unifiez-la avec de l'œuf battu ; panez de mie de pain ; mettez au four dans une tourtière ; faites-lui prendre belle couleur , & servez à sec.

Poulardes à la broche à la Jamaïque. Mettez-leur dans le corps un petit ragoût ; enveloppez comme les poulardes accompagnées. Faites cuire à la broche , & les servez avec une sauce hachée. (Voyez *Sauce.*)

Poulardes à la broche à l'Angloise. Faites une farce comme celle des poulardes accompagnées ; farcissez-les de même ; arrêtez les deux bouts ; enveloppez de bardes de lard : après les avoir fait refaire à la graisse , mettez-les à la broche ; étant cuites , servez-les avec une sauce hachée : liez de coulis & d'essence de jambon. *Les poulets gras à la broche se servent de même.*

Poularde à la broche à la Ravigotte. Farcissez comme les précédentes ; faites cuire de même ; faites blanchir du beurre , de l'estragon que vous hacherez avec de la civette & de la pimprenelle. Mettez le tout mitonner dans une bonne essence claire , avec

jus de citron & beurre. Faites lier la sauce , & servez avec la poularde. Servez de même les poulets.

Poularde à la broche à la sauce de brochet. Faites une sauce comme pour la poularde accompagnée ; farcissez & faites cuire de même. Faites un coulis de veau & jambon avec racines que vous faites suer : quand ils s'attachent , mettez une pincée de farine & du lard fondu ; remuez quelques tours ; mettez dedans un brochet par tronçons ; mouillez de moitié jus & bouillon , avec sel & poivre , girofle , basilic , laurier , persil & ciboules entières , champignons & truffes en tranches , croûtes de dessus d'un petit pain , deux verres de vin de Champagne que vous aurez fait bouillir auparavant ; faites mitonner : le tout étant cuit à propos , passez - le à l'étamine , sans le trop presser : si ce coulis n'étoit pas assez lié , mettez-y un peu de coulis de veau & jambon , & le tenez chaudement. Dressez la poularde , le coulis par-dessus. *Les poulets se servent de même.*

Poularde à la broche à la Villeroi. Faites cuire simplement à la broche. Etant cuite , ficelez - la comme un canard. Ayez une bonne remoulade chaude , faite avec toutes sortes de fines herbes , bon beurre & jus de citron ; servez avec votre poularde.

Poularde à la broche aux anchois. Faites une farce avec lard rapé , sel & poivre , persil & ciboules hachés avec deux anchois ; farcissez vos poulardes sur l'estomac ; faites cuire à la broche à petit feu ; enveloppez de lard & papier ; dressez ensuite , & servez avec un coulis d'anchois. *Les poulets s'accommodent de même.*

Poularde à la broche aux capres. Farcissez-les avec lard rapé , persil , ciboules , fines herbes , sel & poivre. Faites cuire à la broche comme les précédentes ; servez avec une sauce aux capres & l'essence de jambon. *Les poulets se servent de même.*

Poularde à la broche aux cerneaux. Faites une farce comme pour celle aux capres , où vous ajouterez des cerneaux hachés , basilic , laurier & thym en pou-

dre. Farcissez le corps. Faites cuire à l'ordinaire. Faites suer une tranche de jambon ; mouillez avec du bouillon , un peu de réduction & de coulis ; mettez un bouquet , & faites bouillir le tout une demi-heure. Passez cette sauce au tamis. Faites blanchir des cerneaux & les faites égoutter , & chauffer dans la farce que vous servirez sous la poularde.

Poularde à la broche aux concombres farcis. Détachez la peau de l'estomac ; ôtez l'os , & faites une farce de la chair avec lard blanchi , jambon , tétine de veau , & les assaisonnemens ordinaires , trois ou quatre jaunes d'œufs , mie de pain trempée dans la crème ; le tout haché & pilé ; farcissez-en la poularde. Gardez un peu de cette farce ; arrêtez les deux bouts ; faites-la refaire , & la faites cuire comme la poularde accompagnée , à petit feu. Apprêtez des concombres , pour les farcir de la farce qui reste , & les faites cuire comme il est dit au mot *Concombre farci*. Faites-les mitonner dans du coulis & essence ; & les servez autour de la poularde , le coulis par-dessus. *Les poulets se servent de même.*

Poulardes à la broche aux cornichons. Farcissez comme celles aux capres , & faites cuire de même ; ratissez des cornichons ; coupez les gros en deux ; mettez-les à l'eau fraîche. Faites-les blanchir un instant ; remettez-les à l'eau fraîche. Egouttez-les ; mettez-les dans une bonne essence , avec du beurre frais. Faites lier la sauce , sans bouillir. Dressez la poularde , la sauce par-dessus.

Poulardes à la broche aux écrevisses. Faites une farce comme à la précédente , & arrangez-la de même , en faisant un creux pour y mettre du ragoût d'écrevisses , que vous recouvrez de même farce ; coutez les deux bouts ; faites refaire & cuire à la broche , enveloppées & cuites comme les poulardes accompagnées ; dressez & servez avec un ragoût d'écrevisses par-dessus. On peut aussi les servir avec un coulis d'écrevisses. Les poulets se servent de même.

Poulardes à la broche aux fines herbes. Faites une farce ou vous mettrez de toutes sortes de fines herbes. Farcissez & arrangez comme les précédentes; servez avec une essence de jambon. *Les poulets s'accoutument de même.* On les apprête de même à l'ail; il n'y a de différence qu'à mettre de l'ail dans la farce, au lieu de ciboules, & de même pour les poulets.

Poulardes à la broche aux huitres. Farcissez comme celles aux écrevisses; & au lieu d'un ragoût d'écrevisses, servez avec un ragoût d'huitres. *Les poulets aux huitres s'apprêtent de même*

Poularde à la broche au Jambon. Farcissez-la comme celle aux fines herbes. Faites cuire de même. Servez dessus un ragoût de jambon. (*Voyez Jambon.*) Garnissez la poularde des tranches, & jetez le ragoût par-dessus. *Les poulets s'accoutument de même.*

Poularde à la broche aux moufférons. Faites une farce, comme pour plusieurs de celles dont nous avons parlé, où vous ferez entrer des moufférons; arrangez & faites cuire comme on a dit des précédentes; servez enfin avec un ragoût de moufférons. *Les poulets se servent de même.*

Poularde à la broche aux olives. Faites rôtir; & pendant qu'elles cuisent, faites un ragoût de foies gras, ris de veau assaisonnés de bon goût, où vous ajouterez un anchois & des olives; desosse votre poularde: étant cuite, coupez-lui les pattes; écrasez un peu l'estomac; faites mitonner un peu dans le ragoût, & la servez, le ragoût par-dessus. *Les poulets se servent de même.*

On peut ajouter dans ce ragoût quelques capres hachées & un peu d'huile fine, & le lier d'un bon coulis.

Poulardes à la broche aux petits œufs. Farcissez d'une farce de foie à l'ordinaire, & faites cuire comme dessus. Prenez quatre jaunes d'œufs durs; hachez-les, & les mettez dans une bonne essence,

avec du beurre fin , sel & poivre. Faites lier cette farce , sans bouillir ; mettez-y un jus de citron , & servez sous la poularde.

Poularde à la cendre. (Voyez Pigeons à la cendre.) Le procédé est exactement le même.

Poularde à la crème. Prenez-la cuite à la broche & froide ; ôtez - en l'estomac , sans toucher aux aîles ni aux cuisses. Faites - en une farce , avec veau & lard pilé , pain trempé de crème , jaunes d'œufs & assaisonnement nécessaire ; remplissez de cette farce votre poularde ; unissez avec de l'œuf battu pour la paner ; ensuite faites-lui prendre couleur au four dans une tourtière , avec bardes de de lard dessous. Egouttez-la de sa graisse , & servez avec une bonne essence.

Poularde à la crème frite en quatre. Coupez-la en quatre. Faites cuire au lait , avec de la coriandre , bouquet , sel & poivre , laurier , beurre manié de farine ; couvrez de bardes de lard. Etant cuite , tirez & laissez refroidir. Trempez-la dans son jus ; panez ; trempez de nouveau dans l'œuf battu ; panez encore. Faites frire , & servez garnie de persil frit.

Poularde à la daube. Lardez de moyen lard , avec sel , poivre , girofle , laurier , ciboules & citron verd. Enveloppez dans une serviette ; empotez avec bouillon & vin blanc ; étant cuite , laissez refroidir à demi ; servez à sec pour entremets.

Poularde à la Flamande. Empotez - la avec des quartiers de choux blanchis & ficelés. Faites blanchir trois quarterons de petit lard ; coupez par morceaux avec leur couenne , & mettez dans la même marmite. Mouillez de bon bouillon , avec sel & gros poivre. Faites cuire à petit feu. Dressez la poularde , les choux autour , le petit lard par-dessus. Mettez du beurre dans une sauce au coulis ; faites lier sans bouillir , & servez sur les choux.

Poularde à la minute. Coupez de l'oignon par tranches ; foncez une casserolle de bardes de lard , avec les oignons , la poularde dessus , l'estomac

un dessous ; assaisonnez de sel & gros poivre , bouquet , ciboules , ail & girofle ; mouillez de bouillon , & d'un verre de vin de Champagne ; faites cuire à petit feu. Dressez. Mettez une cuillerée de coulis dans le jus. Faites bouillir , pour dégraisser ; passez au tamis ; & servez sous la poularde , avec , un jus de citron.

Poulardes à l'anguille. Fendez sur le dos ; desosse , en les étendant. Habillez & desosse une anguille ; coupez-la en filets de la longueur des poulardes. Passez-les au lard fondu , persil , ciboules , fines herbes , sel & poivre. Rangez les sur les poulardes ; roulez & ficelez ; enveloppez de bardes de lard & étamine. Faites cuire à la braise , que vous mouillerez de deux verres de vin blanc de Champagne. Retirez & égouttez ; dressez , & par-dessus un ragoût de laitances & de truffes vertes au vin de Champagne. *Les poulets à l'anguille se servent de même.*

Poularde à la Provençale. C'est la même chose que la poularde aux olives. En mettant un ragoût , capres , huile fine & de bon coulis pour le lier. *Les poulets se servent de même.*

Poulardes à la Tartare. Fendez deux poulardes ; étendez-les & les battez bien. Mettez-les dans une casserole , avec lard fondu , persil , ciboules , fines herbes hachées , sel & poivre , assaisonnées dessus comme dessous. Laissez - leur prendre goût , pendant deux heures. Mettez ensuite cette casserole sur les cendres chaudes. Panez de mie de pain ; faites griller à petit feu. Etant cuites , servez chaudement avec une sauce hachée. (Voyez Sauce.) *Les poulets se servent de même.*

Poularde à l'étouffade. (Voyez Perdrix à l'étouffade.)

Poularde à l'étouffade au blanc. (Voyez Perdrix à l'étouffade. La seule différence est de faire réduire la sauce & de la lier avec de la crème , des jaunes d'œufs , & de servir avec du jus de citron.

Poularde au blanc manger. Vuidez la & la desosse, sans percer la peau. Faites un blanc-manger. (Voyez *Blanc-manger*.) Laissez refroidir; remplissez-en le corps de votre poularde; ficelez par les deux bouts; passez au lard, & la faite cuire dans une Sainte-Menehout bien blanche, à un feu modéré. Servez chaudement, & par-dessus un coulis blanc à la reine. (Voyez *Coulis*.)

Poularde aux olives farcies. Farcissez-la comme la poularde accompagnée, entre cuir & chair. Mettez dans le corps un ragoût quelconque. Ficelez & faites cuire à une braise bien nourrie, feu dessus & dessous. Servez avec un ragoût d'olives farcies, que vous aurez fait mitonner dans une bonne essence (Voyez *Olives*.)

Poulardes en ballon. Troussiez-les comme pour bouillir; piquez de moyen lard; farcissez d'un ragoût de moullérons, crêtes, ris de veau, truffes, morilles, champignons bien assaisonnés. Mettez-les chacune dans une vessie de bœuf; attachez-les à l'anse du chaudron, & le faites cuire pendant quatre à cinq heures à l'eau bouillante, sans qu'elles touchent au fond. Etant cuites, tirez-les des vessies; dressez-les dans un plat, & servez leur jus dessus.

Poularde en cannelons. Desossez tout-à-fait & battez légèrement avec un rouleau, après l'avoir fendue en deux; couvrez ces deux moitiés, de l'épaisseur d'un écu, de farce fine, de blanc de volaille; roulez chaque moitié dans une étamine, avec des bardes de lard; ficelez & faites cuire à une bonne braise; servez dessus une essence, avec des pistaches & jus d'orange.

Poularde en cannelons aux cardes. Faites de même, & servez avec un ragoût de cardes.

Poularde en croustade. Lardez-la de petit lard & jambon. Faites cuire à une braise blanche, avec un peu de lait. Laissez refroidir. Faites une petite Sainte-Menehout, avec beurre manié de farine, sel & poivre, deux jaunes d'œufs, un peu de lait. Faites-la lier; jetez sur la poularde; panez-la;

faites prendre couleur au four ; servez avec une poivrade liée. (Voyez *Poivrade*.)

Poularde en fricandeau. Coupez en deux ; piquez chaque moitié de petit lard. Faites blanchir & cuire dans une casserole, avec du bon bouillon, tranches de jambon, un peu de veau coupés en dés ; bouquet, champignons entiers. Etant cuite, retirez-la ; passez le jus au tamis Finissez la glace ; glacez la poularde & servez.

Poularde en hochepot. Coupez en quatre. Faites cuire à la braise à petit feu, avec racines ; mouillez de bouillon, avec sel & poivre ; ôtez la poularde & les racines ; passez le jus au tamis ; dégraissez ; faites réduire, & servez sur le hochepot.

Poularde en lapereau. Desossez ; laissez les pattes & les ailes. Levez tous les filets d'un moyen lapereau ; assaisonnez-les de sel & gros poivre, persil, ciboules, champignons, ail, échalottes ; hachez menu, & arrosez-les d'huile ; mêlez ces filets, & les arrangez dans le corps de la poularde ; de sorte qu'elle conserve sa figure : cousez la ; faites cuire à petit feu, dans une bonne braie ; mouillez d'un verre de vin de Champagne & bouillon, avec bouquet, sel & gros poivre. Dressez ; mettez une cuillerée de coulis dans la sauce ; passez-la au tamis, & la servez sous la poularde.

Poularde de dessert en ragoût. Faites blanchir & coupez un ris de veau en quatre ou six morceaux ; passez-les avec champignons en dés, beurre & bouquet ; mouillez moitié jus & bouillon. Dégraissez ; liez d'un colis ; servez sur la poularde, que vous ferez réchauffer dans du bouillon, sans bouillir.

Poularde marinée. (Voyez *Perdrix marinée*. La seule différence est de laisser la poularde six heures au moins de marinade. Les poulets se servent de même.

Poularde. (Bisque de) Faites-la blanchir à l'eau chaude ; faite bouillir ensuite dans un bouillon clair, avec des bardes de lard, oignons piqués de cloux, tranches de citron ; écumez-bien étant

cuite, tenez-la chaudement. Faites un ragoût de ris de veau, champignons, culs d'artichauts de bon goût; liez-le d'un coulis de veau & jambon, avec du jus de veau. Mitonnez des croûtes de pain bien chapelé, avec de bon bouillon. Dressez votre poularde, & servez le ragoût autour.

Poularde (Filets de) au céleri. Faites cuire du céleri blanchi dans une bonne essence assaisonnée; mettez-y chauffer les filets de poularde, sans bouillir & servez.

Poularde (Filets de) en ragoût au blanc. Faites un ragoût de ris de veau à l'ordinaire, où vous mettrez une tranche de jambon. Mettez-y une poularde cuite à la broche coupée, en filets; faites chauffer sans bouillir; liez de crème & jaunes d'œufs; servez avec jus de citron.

Poularde. (Hachis de) Faites une sauce aux champignons de bon goût; mettez-y un hachis de poulardes froides. Faites chauffer sans bouillir; après avoir lié ce hachis de quelques jaunes d'œufs & de crème, passez y un jus de citron, & servez garni de croûtons frits.

Poularde. (Pâté chaud de) Piquez-la de gros lard & de jambon, avec sel & poivre, épices, fines herbes, persil & ciboules hachées. Faites une farce de foie; farcissez-en les poulardes; faites une abaisse de l'épaisseur d'un pouce. Mettez sur une feuille de papier beurrée; foncez de lard pilé, & même assaisonnement que dessus; arrangez la poularde dessus; assaisonnez de même encore; couvrez de tranches de veau & bardes de lard; finissez à l'ordinaire. Etant cuit ôtez le lard & le veau; dégraissez & jetez dedans un ragoût de truffes; servez-le chaudement.

Poularde. (Pâté froid de) Arrangez & assaisonnez comme dessus; mettez dans le pâté, avec les autres ingrédients, du beurre & du lardier. Finissez & faites cuire à l'ordinaire.

Poulardes (Potage de) aux concombres farcis. Farcissez comme les poulardes accompagnées; faites cuire dans une marmite, avec bon bouillon; far-

taillez des concombres. (Voyez Concombres.)
Empotez-les avec bon bouillon ; mitonnez des croûtes ; dressez les poulardes ; couronnez le potage de tranches des concombres farcies ; & servez chaudement , avec un jus de veau. On peut servir la poularde au naturel , sans la farcir.

Poularde (Potage de) aux écrevisses. Faites-la cuire dans de bon bouillon ; mitonnez des croûtes ; garnissez d'écrevisses cuites & épluchées autour de la poularde , & par-dessus un ragoût d'écrevisses.

Poularde (Potage de) aux oignons. (Voyez Potage de pigeons aux oignons.)

Poularde (Potage de) au riz. Faites cuire comme dessus. Faites cuire du riz au gras à l'ordinaire. Mitonnez des croûtes ; dressez dessus la poularde. Faites une bordure de riz autour du plat , & mettez dessus un jus de veau pas trop coloré :

Poularde. (Ragoût de) Prenez-la mortifiée ; lardez-la de gros lard ; coupez-la en deux ; passez au roux , avec beurre ou lard , farine frite. Mouillez de bouillon , & assaisonnez de bouquet, champignons, truffes , sel & poivre ; le ragoût cuit & la sauce liée , servez la poularde garnie de foies gras rôtis , & persil frit. *Les poulets s'accoutument de même.*

Poularde roulée aux crêtes. Fendez-la & la desosse ; farcissez de blanc de volailles , viande hachée , lard pilé , mie de pain trempée dans la crème , qu'on fait bouillir dans la crème , jusqu'à ce qu'elle soit à sec & les assaisonnemens ordinaires , avec six jaunes d'œufs pour liaison. Etendez cette farce sur chaque moitié de poularde ; unissez avec de l'œuf battu. Roulez la poularde enveloppée de lard & d'un morceau d'étamine ; ficelez & faites cuire dans une bonne braise ; dégraissez & servez , avec un ragoût de crêtes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La poularde , la poule , le poulet , le chapon ; tendres & cuits à-propos sont des alimens savoureux , fins , nourrissans , faciles à digérer & fort sains , que l'on peut donner aux personnes les plus

delicates & même aux convalescens , dès qu'ils ont la permission de manger de la viande ; ils prendront par préférence les aîes & ce qu'on appelle les blancs de l'estomac , comme les parties les plus tendres. On leur servira ces volailles bouillies ou rôties , ces deux manieres de les apprêter étant les plus saines.

POULE : femelle du coq , oiseau domestique ; d'un grand usage parmi les alimens. Il faut les choisir jeunes , tendres & bien nourries , qui n'ayent point encore pondu. On la mange d'ordinaire bouillie.

Poule d'Inde. (Voyez Dindon.)

Poule ou poulette d'eau : oiseau aquatique ; on l'accommode comme le plongeon.

POULET : c'est le petit du coq & de la poule ; sa chair est plus délicate & plus succulente que celle de poule , lorsqu'on choisit les poulets jeunes , tendres & bien nourris ; aussi l'on mange la poule bouillie , & le poulet rôti.

Poulets à la Caracalaca. Desossez des poulets gras ; farcissez de truffes , foies gras & petits oignons cuits , passés à l'huile & au citron. Faites griller dans une caisse de papier , huilée avec lard dessus & dessous. Servez avec une sauce perlée ou piquante.

Poulets accompagnés. (Voyez Poulardes.)

Poulets à la Barbarie. Troussiez des poulets de grain. Battez-les , & leur cassez les os. Farcissez-les d'une farce fine. Faites-les cuire dans du lait avec toutes sortes de fines herbes & assaisonnemens convenables. Retirez ensuite ; panez & faites griller sur la braise. Servez les avec une remolade.

Poulets à la braise. (Voyez Poulardes.)

Poulets à la Baubour. Levez les aîes & les blancs avec ; émincez-les comme pour les bresolles , & les faites mariner avec huile & fines herbes. Humectez des caisses de papier , d'huile ; mettez les filets dedans ; faites cuire entre deux plats , entre deux feux. Servez dans chaque caisse une cuillerée de sauce à la carpe.

Poulets à la broche. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche accompagnés. (Voyez *Poulades.*)

Poulets à la broche à la Bavaoise. Farcissez-le comme les poulardes à la cardinale. Faites cuire de même, & servez-les avec un ragoût de champignons, queues d'écrevisses, à l'essence de jambon & jus de citron.

Poulets à la broche à la chia. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche à la Choisy. Faites mariner deux foies gras blanchis avec des truffes & oignons blancs, demi-cuits avec huile fine, fines herbes, sel & gros poivre; farcissez en vos poulets sur l'estomac; faites rôtir à l'ordinaire, & servez avec une sauce à l'Espagnole.

Poulet à la broche à la ciboule: comme les poulets à l'ail, si ce n'est qu'au lieu d'ail dans la farce, on met de la ciboule.

Poulets à la broche à la Cracovie. Prenez des poulets de grains; piquez les de moyen lard & anchois bien assaisonnés; farcissez-les dans le corps d'une farce fine avec truffes hachées; faites-les rôtir: étant presque cuits, surfondez-les de lard brûlant, en prenant garde de les noircir; servez-les avec une remolade chaude.

Poulets à la broche à la Dantzik. Farcis comme les précédens, faites rôtir de même; servez-les avec un ragoût de racines, oignons, champignons, fines herbes, jambon; mouillez d'un verre de vin de Champagne, & d'un peu de réduction & bouillon. Faites mitonner & dégraissez; étant cuits & la sauce réduite, ôtez le bouquet & le jambon, & servez autour des poulets.

Poulets à la broche à la Génoise. Farcissez d'une farce de leurs foies. Trempez-les dans du lard fondu; laissez-les refroidir; piquez de persil; faites rôtir; arrosez de sain-doux; dressez & servez avec une essence de jambon.

Poulets à la broche à la Hollandoise. Farcissez comme les précédens; faites rôtir à l'ordinaire, & servez avec une sauce à la Hollandoise.

Poulets à la broche à la perce-pierre. Farcissez & faites cuire à l'ordinaire. Faites blanchir de la perce-pierre dont vous aurez ôté les grosses côtes ; égouttez & faites mitonner avec coulis , bon beurre , deux anchois hachés ; faites lier cette sauce sans bouillir , & servez avec les poulets.

Poulets à la broche à la Ravigotte. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche à la rocambole. Farcissez , & faites rôtir à l'ordinaire. Mettez quelques rocamboles écrasées dans une bonne essence. Faites chauffer sans bouillir , & servez sous les poulets.

Poulets à la broche à la sauce blanche hachée. Farcissez , & faites rôtir comme dessus ; & servez sous les poulets une sauce hachée , liée avec crème & jaunes d'œufs.

Poulets à la broche à la sauce à la carpe. (Voyez *Faisan* , & l'article *Poularde* à la sauce de brochet. Ils s'appriètent de même , sauf la sauce. (Voyez *Sauce.*)

Poulets à la broche à la farce au vin de Champagne. Farcissez , & faites rôtir à l'ordinaire ; servez-les avec une sauce au vin de Champagne , marbrée d'un peu de coulis , avec un peu de persil haché & blanchi.

Poulets à la broche à la sauce de brochet. (Voyez *Poulardes & Pigeons.*)

Poulets à la broche à la sauce du roi. Farcissez-les d'un hachis de lapin , lard & foies , graisse de veau , capres , anchois , sel & poivre , fines herbes & épices ; faites rôtir à l'ordinaire , & servez avec une sauce faite de jus & de coulis , beurre , sel & poivre concassé , muscade , citron en tranches ; cette sauce ne doit point bouillir.

Poulets à la broche à l'ail. Farcissez sur l'estomac avec une petite farce de lard ratissé , sel & poivre , persil haché avec un peu d'ail ; bardez , & faites cuire à l'ordinaire.

Poulets à la broche à l'Allemande. Farcissez-en deux de leurs foies ; faites rôtir à l'ordinaire , & servez avec une sauce à l'Allemande (Voyez *Sauce.*)

Poulets à la broche à l'échalotte. Farcissez , & faites rôtir à l'ordinaire. Faites suer une tranche de jambon

jambon , & mouillez-la de bon coulis. Dégraissez & passez au tamis , & y mettez deux pincées d'échalottes hachées , avec poivre & bon beurre ; faites er , & servez sous les poulets.

Poulets à la broche à l'Espagnole. Faites rôtir farcis à l'ordinaire , & servez avec une sauce à l'Espagnole.

Poulets à la broche à l'estragon. Faites comme aux précédens ; mettez de l'estragon blanchi dans une essence avec de bon beurre ; faites lier , & servez cette sauce sous les poulets avec jus de citron.

Poulets à la broche à l'Italienne. Farcissez à l'ordinaire , & faites rôtir. Faites un ragoût de truffes , mousserons & champignons ; passez à l'huile , & mouillez d'un bon verre de vin , avec capres & anchois ; le ragoût cuit , ôtez l'huile ; liez d'un coulis de veau & jambon. dressez les poulets , le ragoût Dessus.

Poulets à la broche à l'Ivernoise. Faites rôtir à l'ordinaire , & servez avec une sauce à l'Ivernoise.

Poulets à la broche au blanc-manger. Desossez trois poulets égaux comme les poulardes au-blanc manger , & servez avec un coulis. (Voyez Poularde.)

Poulets à la broche au coulis blanc. Farcissez de leurs foies à l'ordinaire , & faites rôtir. Servez avec un coulis blanc.

Poulets à la broche au jambon. Voyez poulets aux fines herbes au jambon. Servez avec une essence de jambon.

Poulets à la broche au jus. Mettez-leur à chacun une barde de lard ; assaisonnez entre cuir & chair sur l'estomac. Faites rôtir , & dressez avec un jus de veau par-dessus.

Poulets à la broche au jus de canard Dépecez deux poulets rôtis , & passez dessus le jus de deux canards rôtis , tout chaud , avec jus d'orange & gros poivre.

Poulets à la broche au persil. Piquez-les de même lard & persil ; faites rôtir à l'ordinaire ; arrosez de lard , ou sain doux. Mettez dans une bonne essence une pincée de persil haché & blanchi avec beurre fin. Faites lier la sauce , & servez sous les poulets.

Poulets à la broche au verd d'office. Farcissez-les

d'une farce fine , & les faites mariner, comme on a dit ci-dessus à l'article *Poulets marinés*; bardez, & faites cuire à l'ordinaire. Faites un jus de poirée & de verd de ciboules. Faites bouillir ce jus , & l'écumez. Faites une saucé comme pour les asperges , & délayez-y ce jus. Servez sous les poulets.

Poulets à la broche au verjus. Farcissez , & faites rôtir à l'ordinaire. Faites mitonner dans une essence de petits grapillons de verjus point trop mûr , & que vous aurez fait blanchir & égoutter. Ajoûtez à la sauce un peu de verjus liquide , & la servez sous les poulets.

Poulets à la broche aux anchois. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux capres. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux cardes. Farcissez , & faites cuire à l'ordinaire ; & servez avec un ragoût de cardes d'Espagne , avec une bonne essence.

Poulets à la broche aux choux-fleurs. Farcissez dans le corps d'une farce de leurs foies & ingrédients d'une farce fine ; coulez ; faites rôtir , & servez dessus un ragoût de choux-fleurs , lié d'une bonne essence.

Poulets à la broche aux concombres farcis. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux écrevisses. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux foies Farcissez-les sur l'estomac d'une bonne farce de leurs foies ; bardez-les ; faites rôtir à l'ordinaire , & les servez avec un coulis clair de veau & jambon.

Poulets à la broche aux huitres. (Voyez *Poulardes.*)

Poulets à la broche aux morilles. Faites cuire farcis à l'ordinaire ; & servez avec un ragoût de morilles assaisonnées de bon goût.

Poulets à la broche aux petits œufs. (Voyez *Pigeons & Poulardes.*)

Poulets à la broche aux pointes d'asperges. Farcissez

les comme les poulets aux choux-fleurs ; mettez mitonner dans une bonne essence des pointes d'asperges blanchies, & servez ce ragoût sous les poulets

Poulets à la broche aux truffes. (Voyez Poulardes.)

Poulets à la broche dits Robins. Prenez deux poulets jeunes , d'égale grosseur. Desossez l'estomac, & le farcissez avec lard rapé & truffes hachées comme en poupiette, sel & gros poivre ; faites rôtir à l'ordinaire. Faites cuire des truffes hachées avec une tranche de jambon , bouquet & demi-verre de vin Champagne, un peu de réduction, une cuillerée de coulis ; ôtez ensuite le bouquet & le jambon , & servez cette sauce sous les poulets.

Poulets à la broche mincés aux lapereaux. Otez-leur l'estomac ; faites mariner des filets de lapins ; mettez-les à la place des estomacs ôtés ; ficelez ; faites rôtir , & servez avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Poulets à la broche panés à la Sultane. Farcissez avec leurs foies , fines herbes , rocamboles , champignons & lard. Faites rôtir : étant presque cuits , arrosez de beurre ; panez de belle couleur, & servez avec une sauce à la Sultane.

Poulets à la broche au vilain. Prenez deux ou trois gros poulets ; ôtez-leur le brichet de l'estomac sans intéresser la peau : piquez-les de menu lard sur les côtés , & de persil sur l'estomac ; faites-les cuire à la broche , en arrosant de sain-doux , pour conserver la verdeur du persil. Etant cuits , farcissez vos poulets d'un bon salpicon , cuit & de bon goût ; & servez.

Poulets à la broche aux fines herbes.

Poulets à la broche aux fines herbes & oignons.

Poulets à la broche aux fines herbes & jambon.

Poulets à la broche aux fines herbes & mousseron.

(Voyez Poulardes.)

Poulets à la daube. (Voyez Poulardes.)

Poulets à la Grammont. Lavez les aîles & les blancs à crud ; mincez-les , & faites mariner avec huile , fines herbes , champignons , sel & poivre. Faites cuire en caisse avec leur marinade entre

deux plats , feu dessus & dessous. Servez dans chaque caisse de la sauce au vin de Champagne.

Poulets à la Polonoise au safran. Faites rôtir ou bouillir dans une marmite; pilez du safran; délayez le peu-à-peu dans le coulis, pour lui donner seulement une belle couleur. Dépecez les poulets; mettez les dans ce coulis, & servez chaudement.

Poulets à la princesse. Coupez-les en deux; faites cuire à la braise; panez & faites frire dans le sain-doux, & servez avec une bonne remolade. On peut aussi les faire griller & les servir de même.

Poulets à la Romaine. Lardez deux poulets moyens de gros lard & jambon; faites cuire à la braise, mouillée de demi-verre de vin de Champagne, avec fines herbes, sel & poivre. Faites cuire à petit feu; dressez, passez leur cuisson, & mettez dans cette sauce un jus de citron.

Poulets à la Sicilienne. Desossez-les; piquez de gros lard, & faites cuire à la braise ou à la cendre, & les servez à la ciboulette; passez avec jus de veau. On peut aussi servir dessous des épinars à l'Allemande, des pointes d'asperges au gros poivre, ou de l'oseille aux petits œufs.

Poulets à la Vestale. Farcissez & faites rôtir avec une farce fondante dans le corps; servez dessous une sauce à la Vestale. (Voyez Sauce.)

Poulets à l'allure nouvelle. Prenez les très-jeunes; laissez-leur les ailes, le col & les pattes; farcissez de foies gras coupés en dés; passez au beurre & à l'huile, avec fines herbes, truffes étouffées dans une braise blanche, avec tranches de citron. Étant cuits, égouttez & dressez-les; accompagnez-les de crêtes; fendez-les sur l'estomac, & mettez dans cette fente du jambon haché avec une crête. Servez avec une essence claire, avec gros poivre & jus de citron.

Poulets à l'Angloise. (Voyez Poularde.)

Poulets à l'entrée de carpe. Dépouillez un poulet

de sa peau ; dépecez-le ; passez avec champignons , persil & bouquet , ciboules , gouffe d'ail , girofle , laurier , avec une petite carpe œuvée , coupée en tronçons , ses œufs , jambon , beurre , deux cuillerées de coulis , un verre de vin de Champagne , sel & gros poivre. Faites cuire : étant presque cuits , ôtez la carpe ; laissez les œufs ; mettez de petits oignons blancs cuits au bouillon ; achevez de cuire. L'étuvée étant finie , & de bon goût , la sauce courte , servez avec des croûtons de pain frits.

Poulets à l'yvoire. Farcissez ; faites cuire à l'étouffée comme dessus , & servez avec une sauce à l'yvoire. (Voyez Sauce.)

Poulets à maître Lucas. (Voyez Pigeons , Perdrix & Poulardes.)

Poulets au beurre verd. Farcissez de beurre manié avec des fines herbes , ou avec une farce fine , & les faites rôtir. Faites blanchir une poignée de poirée ; ôtez les côtes ; ajoutez une pincée de persil ; pilez les deux plantes ; exprimez le jus , & le mettez dans une demi-livre de beurre frais fondu ; passez-le à l'étamine , & laissez refroidir. Mettez de ce beurre ce qu'il faudra dans demi-verre de réduction ; dressez cette sauce sur vos poulets. *Toute volaille blanche peut se servir de même.*

Poulets au brun. Coupez-les comme pour une fricassée ; passez-les au roux ; mettez-y un coulis de beurre , un anchois haché , rocambole , sel & poivre , un peu de vin. Laissez mitonner , & servez.

Poulets au verd-pré. Coupez en quatre ; faites cuire dans des bardes de lard sur la cendre chaude ; égouttez , & servez avec la sauce au verd-pré.

Poulets au Wastefriche. Dépecez ; faites revenir dans du bouillon avec du beurre ; foncez une casserole de bardes de lard minces ; mettez-y des racines de persil blanchies , & du persil verd , mettez vos poulets ; couvrez de tranches de veau , jambon , bouquet , sel & poivre ; faites cuire une demi-heure ; mouillez de quintessence ou restaurant ;

achevez de faire cuire ; dressez sur un plat avec les racines de persil. Faites réduire la sauce, & la servez sur votre poulet.

Poulets aux épinars glacés. Faites cuire de même que les fricandeaux aux épinars.

Poulets de dessert glacés. Prenez deux poulets piqués rôtis & froids : faites cuire avec bouillon , bouquet , champignons entiers , tranches de jambon ; glacez-les quand ils sont cuits , & finissez comme les fricandeaux.

Poulets dépecés & frits. Dépecez trois poulets ; & les faites mariner ; foncez une casserole de lard rapé , & beurre frais , avec champignons , persil , ciboules , échalottes , fines herbes , sel , poivre & muscade , tranches de jambon : mettez - y les poulets , & faites cuire feu dessus & dessous. Faites égoutter : étant cuits , trempez dans l'œuf battu ; panez , faites frire au sain-doux. Servez avec persil frit.

Poulets en boudins blancs. Faites un hachis de blanc de poulardes , avec panne de porc , chopine de crème , un pot de mie de pain en panade. Faites réduire le tout en bouillie ; délayez-y quatre jaunes d'œufs ; assaisonnez de sel , poivre & muscade ; pitez douze oignons blancs , & mettez le jus dans cette bouillie. Farcissez-en des poulets désossés ; ficelez - les bien ; faites cuire à une bonne braise sans mouiller ; dressez - les , étant cuits , garnis de croûtons frits.

Poulets en bouteille. Vuidez-les & les désossez par le cou ; tirez une partie de la chair ; farcissez , comme nous avons dit des poulardes à la crème , mais plus légère avec quelques blancs d'œufs fouettés en neige. Ayez dix bouteilles d'un verre mince , dont le gouleau soit évasé ; faites-y entrer vos poules ; remplissez ensuite la bouteille de la même farce jusqu'à moitié , en arrêtant le poulet par en-haut. Mettez dans ce qui reste un ragoût de filets de volaille & de perdrix , truffes & crêtes en filet ; liez d'un coulis blanc avec jus de

citron ; faites-les cuire au bain-marie : il leur faut à-peu-près trois heures. Sur le point de servir , mettez dans chaque bouteille un peu de coulis blanc , & coupez le gouleau avec un diamant , pour que ceux qui en voudront puissent tirer ces poulets de leurs bouteilles. On donne ce procédé , plutôt à cause de la singularité , que pour la chose même qui en soi n'a pas plus de mérite , que si , accommodés de même , les poulets étoient servis d'une autre maniere.

Poulets en chauves-fouris. Battez-les & cassez les gros os ; passez à l'huile , fines herbes & citron ; faites griller comme les précédens , & servez avec sauce verte.

Poulets en culotte. Levez la culotte de deux poulets ; battez-les , ainsi que l'estomac & les ailes ; faites cuire à l'étouffée dans une bonne braise ; passez la sauce au clair , & donnez couleur aux poulets avec la graisse de cette sauce ; servez la sauce claire , avec du beurre d'écrevisses ou un verd.

Poulets en fricandeau. Piquez-les , après les avoir fendus en deux dans leur longueur , & les faites cuire , comme ci-dessus , les poulets de desserte glacés.

Poulets en fricassée. Dépecez , lavez & faites-les blanchir ; mettez ensuite à l'eau froide ; égouttez & les passez avec lard fondu , beurre frais , bouquet , oignon piqué de cloux , crêtes , ris de veau , champignons , truffes , sel & poivre , un peu de farine ; faites cuire quelques tours ; mouillez ensuite moitié eau & bouillon ; laissez mitonner ; faites une liaison de quelques jaunes d'œufs avec de la crème , un peu de persil haché. La sauce réduite , liez sur le feu & dressez.

Poulets en hochepot. Faites cuire à l'étouffée avec oignons , racines & petites saucisses ; dressez-les , les ingrédiens dessus ou autour. Faites reduire la sauce , & la jetez sur le tout.

Poulets en matelotte. Coupez en deux , en quatre ; faites cuire à la braise avec racines , pointe

d'ail & bouquet , & servez avec un ragoût de panais & de carottes.

Poulets en puits aux moufferons. Prenez deux poulets égaux ; fendez-en un par le dos , l'autre par l'estomac ; tirez-en les gros os ; bardez les de jambon en dedans ; couez-les ensemble ; emplissez-les d'un ragoût de moufferons. Faites cuire à une braise sèche , avec lard , veau , jambon , oignons , fines herbes , sel & poivre , autant dessus que dessous ; dressez ensuite , & servez dessus une essence de jambon , ou un ragoût de moufferons.

Poulets en ragoût. Prenez-les mortifiés ; coupez-les en deux ; lardez de gros lard , & les passez au roux avec lard fondu , bon beurre & farine frite ; mouillez de bouillon , avec bouquet , champignons , truffes , sel & poivre ; laissez cuire & lier la sauce. dressez , & servez garnis de foies gras rôtis , ou de persil frit.

Poulets en salade. Coupez en filets des restes de poulets rôtis ; ôtez-en la peau & les os ; hachez de la laitue ; mettez-en au fond d'un plat ; arrangez dessus ces filets ; mettez toute sorte de fournitures assaisonnées à l'ordinaire. On peut encore les servir de même avec persil & ciboules hachées très-menu.

Poulets en surprise. Farcissez-en deux avec leurs foies & ingrédients ordinaires. Prenez deux noix de veau ; faites-leur un trou par le côté ; faites y entrer vos poulets farcis ; cousez les noix de veau ; faites-les cuire & glacer comme des fricandeaux , & servez de même.

Poulets fourrés. Troussiez des poussins en poules ; enfermez-les dedans des noix de veau ; piquez les fricandeaux , & finissez de même.

Poulets glacés au Parmesan. Aplatissez , & faites-les cuire à la braise , avec une pointe d'ail ; dégraissez la sauce ; mettez-y un peu de coulis ; passez-la au tamis ; faites-les glacer dans un peu de cette sauce ; saupoudrez de Parmesan dans une

tourtiere entre deux feux modérés , & servez à courte sauce.

Poulets marinés ou à la Coigny. (Voyez *Pigeons & Perdrix.*)

Poulets roulés à l'anguille, au vin de Champagne. Fendez en deux & les desossiez tout-à-fait ; étendez dessus une farce fine de blanc de volaille ; mettez dessus des filets d'anguille ; roulez les poulets ; enveloppez-les de bardes de lard & d'étamine. Ficelez ; faites cuire à la braise ; développez-les ensuite ; essuyez-les de leurs grasses , & les servez avec une sauce au vin de Champagne.

Poulets (Fricassée de) à la crème aux mousserons. Accommodez comme ci-dessus avec des mousserons. Finissez la fricassée avec demi-septier de crème , & moitié d'un petit pain de beurre fin manié

Poulets (Fricassée de) à la Provençale. Dépecez ; lavez ; passez avec huile , fines herbes , ail , thym , basilic , persil , ciboules , champignons , bon beurre , sel & poivre , girofle ; ajoutez ensuite une pincée de farine ; mouillez d'eau bouillante , & laissez cuire ; liez la sauce avec des jaunes d'œufs ; mettez de la muscade & persil haché ; dressez de couleur un peu verte. Servez avec jus de citron.

Poulets (Fricassée de) aux petits pois. Ecorchez ; dépecez , parez l'abbatis ; lavez , passez-les au beurre avec bouquet , un litron de pois fins. Mouillez de bouillon : étant cuits , liez de crème & jaunes d'œufs.

Poulets. (Giblotte de) Coupez en quatre ; passez-les avec leurs abbatis , bouquet , petits oignons , & mouillez avec bouillon & vin de Champagne. Faites mitonner ; finissez avec un blanc de veau , quelques capres & un anchois haché.

Poulets (Giblotte de) aux truffes. Comme la précédente , si ce n'est qu'au lieu d'anchois , vous mettez des truffes ; elle se fait aux morilles de même.

Poulets. (Pâté chaud de) Les pâtés chauds de poulets se font comme ceux de pigeons , alouettes , cailles , grives & autres. (*Voyez ces articles.*)

Poulets (Pâté chaud de) aux truffes vertes. Piquez deux poulets gras de gros lard & jambon ; assaisonnez comme il faut. Pilez leurs foies avec lard rapé , truffes , persil & ciboules , sel & poivre , épices & fines herbes ; farcissez-en les poulets ; dressez le pâté ; assaisonné foncez-le de lard comme dessus ; arrangez vos poulets ; couvrez de veau & de lard , assaisonnés comme dessus ; mettez-y du beurre frais ; faites cuire cinq à six heures. Faites un ragoût de truffes vertes coupées en tranches ; assaisonnez de bon goût ; liez de coulis de veau & jambon , & d'un peu d'essence. Le pâté étant cuit & dégraissé , ôtez le lard & le veau , & jetez-y le ragoût pas trop lié ; servez chaudement.

Poulets (Pâté de) à la crème. Le pâté dressé , arrangez-y les poulets dépecés , avec sel , poivre , mulcade , champignons , morilles , lard pilé , fines herbes ; couvrez de veau & jambon , & d'une seconde abaisse. Faites cuire ; dégraissez , & le servez avec un coulis blanc.

Poulets. (Potage de) Voyez pour cet article , ceux *Chapons* , *Perdrix* , *Perdreaux* *Pigeons* , *Poulardes* ; ils indiqueront de reste les diverses façons de faire ceux de poulets.

Poulets (Terrine de) aux concombres farcis. Désossez les poulets ; hachez les estomacs avec champignons , persil , ciboules , fines herbes , épices , sel & poivre , lard blanchi , graisse de bœuf , trois ou quatre jaunes d'œufs , mie de pain trempée dans la crème ; farcissez-en les poulets ; faites cuire à la braîse. Farcissez des concombres de la même farce ; faites-les blanchir à l'eau bouillante , & cuire après , avec du coulis clair de veau & jambon. Laissez mitonner ; tirez & égouttez ; dressez dans la terrine , & jetez par-dessus une bonne essence de jambon.

Poulets. (Terrine de) aux écrevisses. Cette terrine se fait comme celle de pigeons aux écrevisses. On peut servir les poulets comme dessus.

Poulets (Tourte de) Dépouillez les de leur peau. Foncez une tourtiere d'une abaisse de pâte commune, avec lard rapé, ingrédiens & assaisonnemens ordinaires. Mettez-y les poulets ; couvrez dessus comme dessous avec beurre frais, comme au *Pâté* ; couvrez d'une autre abaisse ; dorez ; faites cuire. Otez le lard & le veau ; dégraissez, & jetez dedans un coulis clair de veau & jambon.

POUPELIN : pâtisserie délicate, qu'on fait avec beurre, lait, œufs frais, dont on pétrit de la fleur de farine : on y mêle du sucre & de l'écorce de citron.

POUPETON : espece de hachis qu'on fait tant en gras qu'en maigre.

Poupeton en gras. Prenez cuisse de veau, moëlle de bœuf, lard blanchi, & les hachez avec champignons, ciboules, persil, mie de pain trempée dans de bon jus, deux œufs crus. Foncez une poupetonniere de bardes de lard, par-dessus du hachis, ensuite quelques pigeons ou poulets ; passez au roux, & couvrez de hachis. Faites cuire entre deux feux. Pour servir, renversez le poupeton dans un plat, sens-dessus-dessous.

Poupeton en maigre. Faites un bon godiveau de chair de carpes & d'anguilles, bien assaisonné, avec mie de pain & farine ; mettez-le dans une poupetonniere avec du beurre frais dessus & dessous, des filets de soles ou autres poissons. Passez au beurre, au milieu des culs d'artichauts, champignons, moufferons, du hachis par dessus. Faites cuire feu dessus & dessous. Servez comme le précédent.

POUPIETTES. Prenez autant de tranches de veau en long, que de bardes de lard ; battez le veau ; mettez du hachis sur ces tranches de veau ; faites avec veau, moëlle de bœuf, lard, assaisonnement ordinaire, une pointe d'ail. Roulez-les bien ferme ; ficelez, enfitez dans une brochette ; enveloppez de

papier ; faites-les rôtir : étant presque cuites , ôtez le papier ; panez-les ; faites-leur prendre couleur. On peut les accommoder comme les fricandeaux : on peut aussi les piquer , les passer au roux avec truffes hachées , morilles , bon jus & un peu decoulis.

POURPIER : plante potagere , d'un assez grand usage en cuisine dans la saison. On le confit aussi dans le vinaigre pour le conserver plus long-tems , & le manger en salade.

Pourpier frit. Prenez du pourpier dans son entier ; lavez-le , & le trempez dans une pâte faite avec œufs battus , farine , sel , poivre , vinaigre. Faites frire à petit feu ; servez , garni de persil frit.

Pourpier. (Autre façon de faire frire le) Trempez-le dans l'œuf battu simplement avec un peu de sel ; faites-le frire , & le glacez ensuite avec du sucre & la pelle rouge.

Pourpier. (Ragoût de) Prenez des côtes de pourpier de la longueur du doigt , bien épluchées. Faites-les cuire à demi dans une eau blanche ; égouttez & les passez avec du coulis clair de veau & de jambon. Faites mitonner à petit feu ; faites réduire ; mettez - y ensuite un peu de beurre manié de farine ; donnez au ragoût une pointe de vinaigre. On le sert avec toute sorte d'entrée , en fricandeau de veau , poulets , cuisses de dindon , pigeons , moutons & autres.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le pourpier est plutôt un assaisonnement qu'un aliment ; il passe pour rafraîchissant , adoucissant , mais on n'en peut pas conseiller un usage habituel , ou même d'en manger une quantité un peu considérable , parce qu'il se digère difficilement , & fournit des sucs très-visqueux. On fera bien de s'en abstenir , à moins qu'on n'ait un bon estomac , des sucs digestifs , très-actifs , fort chauds , qu'on ne prenne beaucoup d'exercice ; encore faut-il avoir soin de le bien mâcher. Cette plante est un peu plus ferme & épaisse , que la plupart des herbes à salade.

PRÉCOCES. (*Pâte de*) Vous prendrez deux précoces bien mûres ; & après en avoir ôté les noyaux , vous les passerez au travers d'un tamis : vous les dessécherez à petit feu ; vous en peserez deux livres , puis vous ferez cuire deux livres & demie de sucre à la première plume ; & vous y mettrez votre fruit. Il faut le bien délayer , mettre la poêle sur la cendre chaude , la laisser refroidir à demi , & la dresser.

PRUNES. Entre les différentes espèces de prunes , celles que l'on confit le plus , sont les perdrigons , les mirabelles , les prunes de lisle-verte , les reines-claudes , & quelques autres de celles qui ont , non seulement un goût fort relevé & fort sucré , mais encore celles dont la chair est plus ferme , pour demeurer en leur entier étant confites.

Prunes à la bourgeoise. (*Compôte de*) Mettez dans une poêle environ six onces de sucre pour une livre de prunes , avec un peu d'eau ; faites les bouillir & écumer ; mettez-y une livre de prunes presque mûres , que vous ferez bouillir jusqu'à ce qu'elles fléchissent sous les doigts. Ayez soin de les écumer ; quand elles seront cuites , vous les dresserez dans le compôtier ; & vous faites réduire le syrop , s'il ne l'est pas assez. Passez-le au tamis sur les prunes.

Prunes à mi-sucre. Prenez quatre livres de fruit ; & faites cuire quatre livres de sucre à perlé ; mettez-y vos fruits ; & donnez-leur un petit bouillon ; après quoi , ôtez-les , & laissez-les jusqu'à ce qu'ils aient jeté leur eau. Vous les remettez ensuite sur le feu ; & vous les ferez bouillir jusqu'à perlé ; puis vous les mettrez dans des terrines jusqu'au lendemain , que vous les égoutterez ; & vous les ferez sécher à l'étuve.

Prunes. (*Compôte de*) Vous piquez vos prunes , soit mirabelles , perdrigons ou autres , de divers coups d'épingle ; & vous les jetez à mesure dans de l'eau ; ensuite vous les faites blanchir sur le feu dans de l'autre eau , ou dans la même : quand

elles sont montées au-dessus , vous les tirez , & vous les mettez promptement rafraîchir ; vous les faites reverdir & ramollir selon leur espece ; puis vous les mettez au petit sucre que vous faites chauffer , & auquel vous faites prendre deux bouillons seulement. Vous les laisserez ainsi jusqu'au lendemain , ou jusqu'au soir , si vous en avez besoin ; & vous les remettrez alors dans une poêle , où vous leur donnerez autant de bouillons que vous jugerez à propos , jusqu'à ce qu'elles aient bien pris le sucre. Vous voyez alors qu'elles n'écument plus , & qu'elles sont mollettes. Si vous n'en faites que pour une fois , & que vous ayez trop de syrop , vous lui donnerez à part encore quelques bouillons pour le faire consommer ; puis vous le verserez par-dessus vos prunes ; mais vous en pouvez préparer davantage , que vous garderez de la sorte assez de tems.

Prunes confites à la bourgeoise. Choisissez de bonnes prunes presque mûres. Piquez-les avec une lardoire dans plusieurs endroits ; faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que vous avez de prunes ; mettez les prunes dans le sucre ; & faites les bouillir sept ou huit bouillons , en remuant toujours la poêle , que vous tenez par les deux anses , jusqu'à ce qu'elles soient cuites , & le sucre réduit en syrop. Ayez soin de les bien écumer ; quand elles seront à demi-froides , vous les mettez dans les pots que vous ne couvrirez que lorsqu'elles seront tout-à-fait froides.

Prunes confites sans noyaux. Prenez des prunes presque mûres , de celles qui quittent facilement les noyaux ; faites une incision avec un petit couteau à la pointe de chaque prune , & poussez le noyau du côté de la queue pour le faire sortir. Après que vous aurez préparé vos prunes , faites clarifier autant pesant de sucre que de fruit. Mettez les prunes dans le sucre , & remuez-les toujours sur le feu , pour les empêcher de bouillir , & qu'elles ne fassent que frémir. Ensuite vous les

ôtez du feu ; quand elles seront froides , mettez-les égoutter sur un tamis ; remettez le sucre dans la poêle , pour le faire cuire au grand lissé ; remettez les prunes dans le sucre , pour leur faire prendre aux environs de dix bouillons couverts ; écumez-les à mesure ; ensuite vous les mettez à l'étuve jusqu'au lendemain , que vous les égouttez sur des feuilles de cuivre ; poudrez-les de sucre fin ; & mettez-les sécher à l'étuve. Vous pouvez garder ces prunes au liquide , & ne les mettre au sec , que lorsque vous en aurez besoin. Les prunes que l'on peut confire de cette façon , sont , la prune royale , la prune de monsieur , le perdigon violet , la prune de l'isle-verte , la prune de Maugeron , le damas d'Italie , & le damas musqué.

Prunes de mirabelle. Vous prenez des mirabelles que vous piquez d'une épingle en plusieurs endroits ; puis vous faites bouillir de l'eau dans laquelle vous les jetez : quand elles sont montées sur l'eau , vous les tirez pour les rafraîchir promptement dans de l'eau fraîche : ensuite vous les égouttez & les mettez au sucre clarifié que vous faites chauffer ; puis vous les jetez sur votre fruit dans des terrines. Le lendemain , égouttez-les ; faites cuire votre syrop au petit lissé , le jour d'après au grand lissé , & le troisième jour au perlé , où vous ferez prendre sept ou huit bouillons à vos prunes. A chaque fois que vous les passerez ainsi sur le feu , il faut les augmenter de sucre qui ait la même cuisson , afin qu'elles baignent toujours également dans les terrines ou poêles , où vous les laissez après que vous les avez fait frémir. Quand vous les voudrez achever , vous les ferez passer la nuit à l'étuve ; & le lendemain il faut les égoutter , les dresser & les mettre sécher à l'étuve.

Prunes de mirabelle. (Compôte de) Prenez un cent de mirabelles presque mûres , que vous faites blanchir à deux bouillons ; vous les retirez dans l'eau fraîche pour les mettre égoutter ; & vous les mettez ensuite dans un petit sucre léger , pour

leur donner trois ou quatre bouillons ; il faut les écumer avant que de les mettre dans le compôti-er ; si le syrop n'étoit point assez réduit, vous le remettrez sur le feu pour l'achever.

Prunes de mirabelle & de reine-claude à l'eau-de-vie. Choisissez de belles prunes qui soient mûres ; essuyez-les légèrement avec un linge, & maniez les doucement. Pesez-les ; & sur chaque livre de fruit , il faut un quarteron de sucre, que vous ferez clarifier & cuire jusqu'au grand perlé : puis vous mettrez vos prunes dans le syrop, & vous leur ferez prendre deux ou trois bouillons au plus , en les tournant doucement dans le syrop ; ensuite on les ôte du syrop avec l'écumoire ; & on les met sur un tamis ou sur un plat : si le syrop est un peu cuit , il n'importe , on ôte la poêle du feu ; on laisse un peu reposer le syrop , & on jette l'eau-de-vie dedans. Il faut trois demi-septiers d'eau-de-vie, mesure de Paris, pour une livre de fruit , & bien remuer avec la cuillère l'eau-de-vie avec le syrop : il faut mettre doucement les prunes dans les bouteilles , & le syrop par-dessus ; boucher bien les bouteilles avec du liège & un parchemin mouillé par-dessus : elles se gardent deux ans.

Prunes de mirabelle & de reine-claude. (Clarequets de) Vous en prendrez des plus belles , & de bien mûres ; vous les pelerez ; & vous en ôterez les noyaux. Vous en peserez quatre livres, que vous ferez bouillir dans une pinte d'eau, cinq ou six bouillons ; & vous les passerez au tamis. Vous peserez une livre de ce jus que vous aurez tiré, & que vous mettrez dans deux livres de sucre cuit à la forte plume ; vous la verserez toute chaude dans des moules de verre ou de fer-blanc , & vous les mettrez à l'étuve.

Prunes de mirabelle pour garder. Prenez de ces prunes qui soient d'un jaune clair, presque mûres ; ôtez le noyau , si vous voulez ; passez-les à l'eau bouillante, & qu'elles ne fassent que frémir ; il faut les retirer pour les mettre dans de l'eau fraîche

che; si elles sont à noyaux, il faut les piquer toutes; faites clarifier du sucre environ livre pour livre de fruit; faites cuire le sucre à la plume; mettez-y les prunes, après les avoir fait égoutter, pour leur faire faire deux bouillons couverts; vous aurez soin de les bien écumer, & de les mettre dans une terrine, pour les y laisser vingt-quatre heures; si elles sont à noyaux, vous les laisserez deux jours; après quoi, vous les ferez bien égoutter sur une passoire ou un tamis; mettez le syrop sur le feu, pour le faire réduire au grand perlé; alors vous y glisserez le fruit; & vous le ferez cuire jusqu'à ce que le sucre soit revenu au grand perlé, que vous ôtez vos prunes du feu pour les bien écumer, & les mettre dans les pots. Il faut remarquer que tous les fruits que l'on confit avec les noyaux, doivent conserver leurs queues.

Prunes de perdrigons blancs confits. Il faut les piquer d'une épingle, trois ou quatre coups à la queue, & quelques autres dans le corps, en divers endroits, afin que dans la suite elles ne se déchirent point, & que le sucre les pénètre mieux. Vous les jetterez à mesure dans de l'eau, puis vous ferez chauffer & bouillir de l'autre eau, où vous les glisserez; & quand elles commenceront à monter, vous les descendrez de dessus le feu, pour les laisser refroidir: vous les remettrez ensuite sur un petit feu pour les faire reverdir; & vous les couvrirez, en prenant garde qu'elles ne bouillent, parce qu'elles deviendroient en marmelade. Quand vous verrez qu'elles seront bien vertes & un peu mollettes, vous les mettrez dans de l'eau fraîche; puis vous les égoutterez pour les mettre au petit sucre. Vous les laisserez ainsi jusqu'au lendemain, que vous les jetterez dans une poêle pour les faire frémir sur le feu, en les remuant de tems en tems, pour empêcher qu'elles ne bouillent. Le jour suivant, vous les égoutterez sur la passoire ou sur des tamis; ensuite vous ferez prendre sept ou huit bouillons au syrop, & vous les glisserez dedans; après

que vous les aurez fait frémir , vous les ôterez de dessus le feu , & vous les laisserez jusqu'au lendemain , que vous donnerez au syrop quinze ou seize bouillons ; & vous l'augmenterez de sucre , ou de syrop d'abricots , qui est le meilleur pour les empêcher de candir ; en sorte que vos prunes baignent toujours également. Le jour d'après , faites cuire votre syrop à lissé , & le lendemain , entre le lissé & le perlé ; & y ayant glissé votre fruit , faites-le frémir à chaque fois , & l'ôtez ensuite de dessus le feu. Pour la dernière fois , vous ferez cuire votre syrop à perlé ; & vous y glisserez vos prunes ; vous leur donnerez sept ou huit bouillons couverts ; vous les écumerez & vous les dresserez , quand vous voudrez , pour les sécher à l'étuve. Il faut que votre perdrigon ne soit pas tout-à-fait mûr.

Prunes de perdrigons pelés. Ayez de grosses prunes ; pelez-les , & pelez-en quatre livres ; si elles sont fermes , vous les passerez deux ou trois bouillons à l'eau ; ensuite il faut les mettre égoutter sur un tamis ; vous ferez cuire quatre livres de sucre à la plume , & vous y mettrez vos prunes , que vous ferez cuire cinq ou six bouillons : vous les ôterez du feu ; & vous les laisserez reposer : deux heures après , vous ôterez les prunes avec une écumoire , que vous mettrez dans une terrine ; ensuite vous ferez cuire le syrop un peu fort ; vous le jetterez sur vos prunes ; & vous les remettrez encore dessus le feu cuire quatre bouillons. Quand vous verrez que le syrop sera fait , vous les ôterez de dessus le feu ; vous les laisserez refroidir , & vous les enfermerez dans des pots. Si les prunes étoient mûres , il ne les faudroit point passer à l'eau. Pour la cuisson du sucre , vous la mettrez à perlé ; & pour les achever de cuire , vous ferez de même qu'à celles que vous aurez passées à l'eau.

Prunes de reine-claude pour provision. Prenez de belles prunes qui ne soient pas mûres ; cependant vous les piquerez dans plusieurs endroits avec une

lardoire , ou quelque chose de semblable ; vous les jetterez dans l'eau bouillante ; quand elles commenceront à monter , il faut les retirer de dessus le feu , & les laisser refroidir dans la même eau jusqu'au lendemain , que vous les ferez reverdir toujours dans cette même eau , en les mettant sur un feu bien doux ; vous aurez soin qu'elle ne bouille pas , & d'y regarder de tems en tems , en les prenant sur votre écumoire ; vous les tâterez , pour savoir si elles commencent à fléchir sous les doigts , pour les retirer à mesure , & les jeter dans de l'eau fraîche ; quand elles seront reverdies & bien rafraîchies , vous clarifierez votre sucre ; si vous avez un cent de prunes , il faut dix livres de sucre ; après avoir égoutté les prunes , mettez-les dans une terrine ; versez dessus les deux tiers de votre sucre clarifié : il faut laisser les prunes dans le sucre , pendant vingt-quatre heures ; après quoi , vous les jetterez sur une passoire ou un tamis ; remettez le sucre sur le feu , & vous l'augmenterez du tiers de sucre clarifié , que vous avez gardé ; faites-lui prendre au moins une douzaine de bouillons : ensuite vous le remettrez sur les prunes , pour les laisser encore deux jours dans le sucre , que vous les remettrez sur un égouttoir , pour remettre le syrop sur le feu , & lui donner une douzaine de bouillons ; vous le reverserez dans la terrine sur les prunes , en les laissant jusqu'au lendemain que vous les finirez. Il faut remettre le syrop sur le feu , pour le faire cuire , jusqu'à ce qu'il soit au grand perlé , que vous y mettrez les prunes pour leur donner deux ou trois bouillons couverts ; & ensuite vous les mettrez dans les pots. Le perdrigon se confit de la même façon , avec cette différence qu'il ne reverdit point , & qu'il faut le blanchir tout de suite.

Prunes de reine-claude. (Ratafia de) Il faut , pour faire ce ratafia , cueillir les prunes dans leur maturité , les employer aussi-tôt qu'elles seront cueillies ; choisir les plus grosses , les plus mûres

qu'il se pourra ; observer de ne les cueillir qu'en tems chaud , si cela se peut : ayez soin de les bien essuyer , pour ôter le duvet qui les couvre : quand vos prunes seront essuyées , vous les ouvrirez , & vous en ôterez le noyau ; vous les écraserez dans un vase bien propre , où vous les laisserez seulement deux ou trois heures , de peur que ce fruit , qui s'échauffe facilement , ne fermente trop , & que la fermentation ne l'aigrisse ; ce qui lui ôteroit ce goût délicieux , qui fait le mérite de ce ratafia. Ce tems passé , vous les ôterez ; vous les mettrez dans un linge bien propre , & vous en exprimerez tout le jus ; vous ferez fondre du sucre dans ce jus ; quand le sucre sera bien fondu , vous y mettrez une suffisante quantité d'esprit-de-vin à la cannelle , pour tout assaisonnement , sans autre épice. Vous y mettrez de l'eau-de-vie ; vous passerez le tout à la chauffe ; & quand il sera clair , vous le mettrez en bouteilles , que vous aurez soin de bien boucher , de peur qu'il ne s'affoiblisse par l'évaporation ; vous le mettrez à la cave , pour le faire reposer l'espace de six semaines.

Prunes en surtout. Faites cuire autant de livres de sucre au grand perlé , que vous employez de livres de prunes ; mettez-les dans le sucre , pour leur faire prendre deux bouillons ; ôtez les du feu pour leur donner le tems de jeter leur eau ; ensuite vous les remettez sur le feu pour les faire cuire , jusqu'à ce que le sucre soit revenu au grand perlé ; mettez-les dans une terrine à l'étuve jusqu'au lendemain , que vous les ferez égoutter sur des feuilles de cuivre ; prenez trois prunes ; ôtez le noyau à deux , & appliquez-les sur celle qui a le noyau ; il faut l'entourer de façon qu'elles ne paroissent n'en faire qu'une ; roulez-les dans le sucre fin pour les remettre sur des feuilles de cuivre , que vous ferez sécher à l'étuve ; il faut les conserver dans un endroit sec , dans des boîtes garnies de papier blanc. Vous observerez de laisser la queue à celle qui reste avec le noyau.

Prunes. (Marmelade de) Si ce sont des prunes qui quittent le noyau , vous l'ôterez , sinon vous les passerez avec leurs noyaux à l'eau , sur le feu , jusqu'à ce qu'elles soient entièrement molles ; ensuite vous les égouttez & les passez fortement au tamis. Vous desséchez votre marmelade sur le feu , puis vous incorporez autant pesant de sucre cuit à cassé ; & l'ayant fait frémir , vous l'empoterez & la poudrez de sucre.

Prunes. (Pâte de) Vous en pouvez tirer au sec avec de la marmelade de prunes , où vous mettez de nouveau sucre cuit à la plume ; ou bien , ayant préparé votre fruit , c'est-à-dire passé au tamis , & desséché , vous faites cuire du sucre à cassé , que vous y incorporez ; vous faites ensuite frémir le tout , & dressez vos pâtes à l'ordinaire.

Prunes rouges. Vous prendrez des prunes , soit perdrigons rouges , diaprées , impériales , abricotées ou autres ; vous les fendez comme des abricots , & vous leur ôtez le noyau. Si vous avez quatre livres de fruit , vous ferez clarifier quatre livres de sucre ; & vous mettrez l'un & l'autre dans une poêle sur le feu ; & vous les remuerez de tems en tems , de peur que vos prunes ne se dépouillent. Si elles venoient à bouillir après que vous les aurez fait frémir , retirez-les de dessus le feu , & laissez-les refroidir ; puis égouttez-les sur une passoire ou étamine , & faites cuire le syrop à lissé : glissez-y votre fruit , & faites-lui prendre sept à huit bouillons couverts , en écumant soigneusement , aussi-bien qu'après avoir ôté votre poêle de dessus le feu : vous mettrez vos prunes dans des terrines pour les faire passer la nuit à l'étuve ; & le lendemain vous les égoutterez quand elles seront froides ; & vous les dresserez pour les faire sécher à l'étuve sur des ardoises ou sur des feuilles de fer-blanc.

Prunes tapées. Prenez des prunes de reine-claude presque mûres , ou d'autres , pourvu qu'elles soient bonnes , & qu'elles quittent le noyau ; faites-leur une incision du côté de la queue , pour faire sortir

le noyau, en le poussant par l'autre côté avec la pointe d'un couteau ; mettez-les dans un sucre clarifié ; il en faut une demi-livre pour une livre de prunes ; remettez-les sur le feu avec le sucre, pour les empêcher de bouillir : il faut qu'elles ne fassent que frémir ; ensuite vous les ôtez du feu pour les mettre dans une terrine jusqu'au lendemain, que vous égoutterez le sucre dans une poêle pour le faire cuire au grand lissé ; remettez les prunes dans le sucre, pour leur faire prendre sept ou huit bouillons couverts ; il faut les écumer à mesure ; remettez-les à l'éruve jusqu'au lendemain, que vous les égoutterez de leur syrop, & les dresserez sur le côté, sur des grilles, pour les mettre sécher à l'éruve ; quand elles seront sèches d'un côté, vous les retournerez de l'autre ; elles s'applatiront d'elles-mêmes, sans qu'il soit besoin de les taper : vous les conserverez dans un endroit sec dans des boëtes garnies de papier blanc.

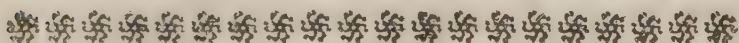
OBSERVATION MÉDECINALE.

Il est difficile de porter un jugement général des prunes : c'est un fruit dont certaines especes, comme la reine-claude, la mirabelle, la prune de monsieur, sont très-saines, & dont un plus grand nombre d'autres especes sont mal-faisantes. Elles doivent encore passer pour salutaires ou nuisibles, selon qu'elles sont mûres ou non, ou passées. On peut regarder, comme bonnes, les prunes douces, sucrées, aqueuses ; celles qui sont âpres, acides ou passées incommodes ; elles rendent le chyle visqueux, les humeurs circulent difficilement, & deviennent facilement putrides ; de-là cette multitude de maladies parmi le peuple pendant l'été & l'automne des années abondantes en prunes. Comme les pruniers chargent beaucoup, mais ne peuvent pas amener tout leur fruit à maturité, & que les vents en détachent beaucoup, les prunes qui tombent sans être mûres, ou à demi-mûres, parce qu'elles contiennent des vers, se donnent à bon compte, & sont une grande partie de la nourriture du peuple

pauvre. La difficulté d'être sûr si une prune est de bon acabit & à son point de maturité, & le petit nombre que l'on peut s'en permettre sans risque, doivent rendre fort circonspect & sobre sur l'usage de ce fruit crud; tous les gens délicats s'en abstiendront soigneusement: ce même fruit cuit devient sain, & convient presque généralement.

PUITS D'AMOUR. Faites une pâte feuilletée très-fine; laissez-la reposer quelques heures; coupez cette pâte avec un moule; mettez les morceaux les uns sur les autres, après les avoir frotté avec le doroir. Pour le dernier, coupez une petite croix de chevalier; faites-les cuire au four: étant cuits, remplissez-les de telles confitures que vous voudrez; mettez la petite croix dessus; glacez-les avec du sucre.

PURÉE: espece de jus ou de suc qu'on tire des pois & autres légumes farineux, pour nourrir & donner plus de corps aux potages.



[Q U A]

QUARRELETS: poisson de mer, espece de plie, plus quarrée, & semée de taches roussâtres.

Quarrelets en casserole. Frottez de beurre le fond d'une tourtiere; mettez vos quarrelets essuyés avec sel, poivre, basilic, persil, haché ciboules entieres, un verre de vin blanc. Faites fondre du beurre, & jetez par-dessus, avec du sel, poivre & muscade. panez; faites cuire, feu dessus & dessous. Servez-les avec un coulis d'écrevisses, ou sauce blanche dessus.

Quarrelets au Parmesan. Prenez un beau quarelet, ou plusieurs; coupez-les en deux; mettez dans une casserole avec beurre, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, chopine de vin blanc, gros poivre, peu de sel. Faites cuire à grand feu. La sauce étant presque réduite, mettez-en un peu dans un plat; saupoudrez vos quarrelets de Par-

mesan rapé ; arrosez du reste de la sauce , & remettez du Parmesan. Faites glacer au four , & servez de belle couleur.

Quarrelets frits. Faites frire , & servez pour rôti ; ou servez avec un coulis roux , & un peu de moutarde.

Quarrelets grillés Coupez la tête , & un peu de la queue ; passez-les au beurre fondu. Salez , & les mettez sur le gril à petit feu. Servez dessus une sauce aux anchois

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du quarrelet est legere , assez délicate ; & facile à digérer. On peut la permettre aux personnes les plus délicates , & aux convalescens.

QUARTIERS : on sert des quartiers de mouton , d'agneau , de veau , de différentes manieres ; celui de devant est plus délicat que celui de derriere.

Quartier d'agneau à la farce. Desossez , & faites cuire à la braise. Faites suer une tranche de jambon dans une casserole , avec de l'oseille , du cerfeuil , des laitues bien hachées & égouttées , de bon beurre. Mouillez de bouillon , d'un peu de jus & coulis ; assaisonnez de bon goût , & servez avec votre quartier d'agneau.

Quartier d'agneau à l'Angloise. (Voyez Agneau.)

Quartier d'agneau aux épinars. Prenez celui de derriere. Desossez-le ; levez de la viande par filets. Passez-la avec beurre , persil , ciboules , champignons hachés , pointe d'ail. Hachez-la ensuite avec graisse de bœuf & lard blanchi. Pilez le tout ; liez avec six jaunes d'œufs ; farcissez-en votre quartier ; cousez , & faites cuire dans une bonne braise , & servez avec un ragoût d'épinars. (Voyez Epinars.)

Quartier d'agneau aux petits pois. Farcissez comme celui aux épinards , & mettez de même à la braise. Prenez un litron & demi de petits pois ; passez-les , & les mouillez de parties égales de jus & bouillon , avec un bouquet. Faites cuire ; & liez d'un coulis , peu de sel.

Quartier d'agneau en ragoût Coupez en quatre ; lardez de moyen lard ; faites prendre couleur à la

casserole , & cuire avec bouillon , sel & poivre , cloux & champignons , bouquet garni. Servez avec un coulis de veau. (Voyez *Veau* .)

Quartier d'agneau glacé. Prenez celui de devant ; piquez-le menu ; faites blanchir , & le mettez ensuite à l'eau fraîche. Mettez-le ensuite à la casserole avec bon bouillon , bouquet de fines herbes , trois cloux , une tranche de jambon cuit. Passez le bouillon au tamis , & le faites réduire en glace ; & glacez-en votre quartier.

Quartier de mouton farci d'un salpicon. Farcissez le quartier de mouton avec la farce d'un salpicon. (Voyez *Salpicon* .) Panez-le , & le mettez au four. Servez de belle couleur.

Quartier de mouton roulé à l'Italienne. Desossez un quartier de derriere , sauf le manche ; ôtez-en la moitié de la viande. Passez-la avec persil , ciboules , champignons , gouffe d'ail , le tout haché. Pilez ensuite de la graisse de hœuf , & lard blanchi. Mettez avec la viande sel & poivre , & six jaunes d'œufs pour liaison ; farcissez-en le quartier de mouton ; cousez , & faites - le cuire dans une bonne braise. Dégraissez , & servez avec une sauce à l'Italienne.

Quartier de veau à la broche. Piquez-le du côté du rognon de menu lard. Bardez le reste. Enveloppez de feuilles de papier , & mettez à la broche ; arrosez de tems en tems. Etant cuit , débardez-le ; panez ce qui n'est pas piqué , & lui faites prendre couleur. Servez avec un jus de veau par-dessous , garni de marinade de poulets , ou de quartiers de poularde à la Tartare.

Quartier de veau mariné Piquez-le de gros lard ; mettez-le dans un vaisseau de sa grandeur , avec sel , poivre , citron , oignon , ciboules , laurier & vinaigre , pendant trois ou quatre heures ; mettez à la broche ; enveloppez de tranches de jambon & bardes de lard , & papier par - dessus ; arrosez-le avec du beurre & sa marinade. Quand il est cuit , panez-le ; quand il a pris couleur , servez , & par-dessus une essence de jambon , ou garni de côtelettes de veau , ou frites , ou en fricandeaux.

QUEUES : espece de membre des quadrupedes ; placé à l'extrémité de la croupe. Aux poissons & aux oiseaux, il tient lieu de gouvernail pour se diriger dans l'air, ou dans l'eau ; les volatiles peuvent absolument s'en passer. Il est essentiel aux poissons. On apprête les queues de plusieurs façons.

Queues d'agneau aux petits oignons, au Parmesan. Echaudées & blanchies, faites - les cuire dans une braise blanche. (Voyez *Braise blanche.*) Faites blanchir dans du bouillon, & cuire des petits oignons blancs. Mettez dans une casserole un peu de réduction, un demi-verre de vin de Champagne, deux cuillerées de coulis. Faites bouillir le tout. La sauce étant réduite à moitié, mettez-y les oignons ; & après quelques bouillons, retirez le tout. Mettez de cette sauce dans un plat ; rapez dessus du Parmesan ; dressez y vos queues entremêlées de petits oignons ; mettez dessus le reste de la sauce ; rapez ensuite du Parmesan ; faites glacer au four de belle couleur, & servez chaud.

Queues d'agneau en ailerons au gratin. Faites cuire les uns & les autres à une braise blanche ; faites une farce de foies gras, pour faire le gratin ; mettez-la sur un plat, & par-dessus vos queues entremêlées d'ailérons & de petits oignons, & truffes dans les intervalles. Le gratin étant attaché, égouttez-en la graisse ; servez chaud, avec une essence claire par-dessus.

On les apprête encore comme les queues de mouton frites, & farcies frites.

Queues de bœuf à la braise, à différentes sauces. Faites cuire comme la langue de bœuf à la braise, mais sans légumes, & servez avec telle sauce que vous voudrez.

Queues de bœuf en hochepot. Coupez-la par morceaux, & faites blanchir avec de bon bouillon, bouquet garni, peu de sel. Faites cuire à petit feu cinq heures durant. A moitié de la cuisson, mettez oignons, carottes, panais, navets, choux, le tout blanchi : le tout étant cuit, dressez la viande avec

les légumes dans une terrine ; dégraissez la sauce ; mettez y un peu de coulis ; faites réduire sur le feu ; passez au tamis , & servez viande & légumes.

Queues de bœuf en terrine aux concombres. Faites cuire à la braïse ; égouttez , & dressez comme les précédentes , avec un ragoût de concombres.

Queues de bœuf en terrine aux lentilles. Coupez-les par morceaux , & les faites blanchir avec du petit lard par tranches. Faites cuire ensuite à la braïse. Faites cuire d'autre côté un demi-litron de lentilles dans du bouillon. Faites suer une tranche de veau & jambon ; & lorsqu'elles s'attacheront , mouillez les d'un peu de bouillon. Passez les lentilles à l'étamine , avec cette essence de veau & jambon. Assaisonnez votre coulis de bon goût ; dégraissez vos queues ; dressez-les dans une terrine avec le petit lard , votre coulis par-dessus.

Queues de bœuf en terrine aux navets. Faites-les cuire dans une bonne braïse. Tournez des navets en façon d'olives , ou les coupez en dés. Mettez du lard fondu dans une casserole ; passez-y vos navets ; farinez en les remuant , jusqu'à ce qu'ils aient pris couleur. Mettez-les égoutter ; faites-les mitonner ensuite dans un coulis clair de veau & de jambon. Faites égoutter vos queues ; dressez-les dans une terrine , & par-dessus , votre ragoût de navets.

Queue de bœuf grillée avec une remolade. Coupez-la en quatre , & faites cuire à la braïse , avec bouillon , racines , oignons , bouquet , cloux , pointe d'ail , sel , poivre & feuille de laurier. Cuite & refroidie , trempez-la dans des œufs battus ; panez , & trempez-la dans la graisse ; repandez encore. Faites griller de belle couleur. Mettez à la casserole persil , ciboules , pointe d'ail , capres , anchois le tout haché menu , moutarde , sel & gros poivre ; délayez avec huile & vinaigre. Mettez cette sauce dans une saucière , & servez la queue de bœuf à part.

Queues de cochon de différentes façons. On les échode , ou on les flambe , & on les apprête des différentes matières ci-dessus , ou on les fait cuire

dans une bonne braise. Quand elles sont cuites , on les pane , on les fait griller , & on les sert avec une sauce à l'Espagnole , ou à l'Italienne :) Voyez Sauce ;) ou enfin on les fait frire , & on les sert garnies de persil frit.

Queues de mouton à la Sainte-Menehould. Foncez une marmite de bardes de lard , tranches de jambon & oignons ; mettez par-dessus vos queues de mouton , & les couvrez d'autres tranches de veau & bardes de lard ; assaisonnez de fines herbes & épices ; mettez cette marmite au four , ou sur la braise ; tirez vos queues ; panez , & les faites griller ; servez avec une remolade.

Queues de mouton à l'échalotte. Faites cuire dans une bonne braise ; égouttez , & laissez refroidir ; trempez dans de l'œuf battu ; panez ; trempez ensuite dans la graisse ; repanez ; faites griller de belle couleur. Faites suer une tranche de jambon ; mouillez de bouillon & d'un peu de coulis ; faites bouillir cette sauce une heure ; passez-la au tamis ; mettez-y ensuite de l'échalotte hachée menu , & servez vos queues avec cette sauce.

Queues de mouton à l'oseille. Faites blanchir , & cuire vos queues avec du bon bouillon , la moitié d'un citron coupé en tranches , sel , poivre , bouquet. Hachez d'autre côté de l'oseille ou de la laitue ; passez-les avec une tranche de jambon & du beurre , bouquet de persil , ciboules , ail , girofle. Mouillez de bon bouillon & deux cuillerées de coulis. Faites cuire ce ragoût ; dégraissez-le ; ôtez le bouquet & le jambon ; dressez vos queues , le ragoût chaud par-dessus.

Queues de mouton au basilic. Faites blanchir & cuire à la braise ; enveloppez-les d'une farce de volaille bien cuite , où il entre un peu de basilic ; le reste comme dessus.

Queues de mouton au Parmesan. Foncez une casserole de tranches de veau & bardes de lard. Rangez vos queues dessus ; assaisonnez de bon goût ; couvrez dessus comme dessous ; faites mitonner ,

fen dessus & dessous. Etant cuites , mettez-les dans une essence de jambon mitonner & refroidir. Dressez-les sur un plat; rapez dessus du Parmesan. Faites - lui prendre couleur au four , ou sous le couvercle d'une tourtiere; & servez chaud.

Queues de veau en hochepot. Comme aux queues de bœuf, si ce n'est qu'il faut mettre les légumes en même tems, parce que le veau est moins difficile à cuire.

Queues de mouton en terrine aux concombres. (Voyez *Queues de bœuf.*)

Queues de mouton en terrine avec petit lard & choux. Foncez une casserole de bardes de lard, tranches de bœuf & de veau battues, sel, poivre, épices, fines herbes, ciboules entières, persil haché, carottes & panais. Mettez vos queues de mouton blanchies en paquet; ficelez-les, & les empotez. Ficelez de même des cœurs de choux blanchis, & les arrangez avec les queues, & par-dessus de petits morceaux de lard avec leur couenne; assaisonnez dessus comme dessous, & recouvrez de bardes & tranches de bœuf & veau. Faites cuire feu dessus & dessous. On peut y ajouter une perdrix & un morceau de jambon. Le tout cuit, dressez les queues de mouton dans une terrine, des choux en filets entr'elles, avec des tranches de petit lard, & sur le tout une essence de jambon.

Queues de mouton en terrine aux navets. (Voyez *Queues de bœuf.*)

Queues de mouton farcies frites Faites cuire à la braîse; égouttez ensuite, & les entourez d'une farce fine, telle que vous voudrez; trempez dans de l'œuf battu; panez, & faites frire. Le reste comme dessus.

Queues de mouton frites. Faites cuire comme dessus. Egouttez, & trempez dans de l'œuf battu; panez de mie fine; faites frire au sain-doux de belle couleur, & servez avec persil frit.

Queues de mouton grillées avec une sauce au jambon.

Faites cuire les queues comme à l'article précédent , & griller ; & servez avec la même sauce , mais sans échalotte.

Queues de veau à la braïse Cuites de cette sorte , elles se servent avec différens ragoûts de légumes , tels qu'on juge à propos.

Queues de veau à la Sainte-Menehoult. (Voyez *Queues de mouton.*)

Queues de veau à la Tartare. Echaudées & blanchies , faites cuire à une bonne braïse , avec bouillon , racines , oignons , bouquet de persil , ail , girofle , poisson d'eau-de-vie , sel & poivre. Egouttez , & laissez refroidir ; trempez-les dans l'huile ; panez ; faites griller de belle couleur , & servez avec une remolade.

Queues de veau en hâtereaux. Echaudez , & les faites cuire à une demi-braïse ; levez-en la peau délicatement , & faites de la chair des filets de deux doigts de largeur , & de trois pouces de long. Etendez dessus de la farce d'écrevisses , ou autre ; roulez-les , quand ils sont froids ; pressez-y le jus de deux citrons pour les mariner ; saucez-les ensuite dans le beurre ou lard fondu , où vous aurez mis deux jaunes d'œufs , sel , poivre & fines herbes ; panez , & mettez chaque hâtereau sur une rôtie de pain. Faites prendre couleur au four , & servez avec une sauce légère.

Queues de veau glacées. Echaudez-les , & les piquez. Faites cuire comme des fricandeaux. Glacez-les , & servez sur un ragoût d'épinars , ou autre légume , ou une sauce telle que vous voudrez.

QUINTESSENCE : on se sert des quintessences , pour parfumer les huiles , ou essence pour les cheveux , pour chasser les mauvaises odeurs , pour faire des eaux d'odeur , & pour les liqueurs de goût. On se sert de toutes les quintessences de cette façon : on met dans l'alambic , au lieu des fleurs ou des fruits , un certain nombre de gouttes de quintessence , ainsi qu'il est porté par les recettes ; on les distille comme le fruit , à l'eau & à l'eau-

de-vie; & quand ces esprits à la quintessence sont distillés, on les verse dans le syrop fait à l'eau fraîche, avec le sucre fondu dedans: on les passe à la chauffe; & les mélanges étant clarifiés, les liqueurs sont faites.

Quintessence. Mettez dans une casserole trois ou quatre livres de veau, selon la qualité du bouillon que vous voulez tirer, un quarteron de jambon en tranches, tranches d'oignons & de carottes, & panais, oignon piqué de girofle, un poulet en quatre, quelques champignons, gouffe d'ail, & autres ingrédients. Ajoûtez-y un peu de bouillon; couvrez bien la casserole; faites suer le tout, d'abord à un feu vif, & ensuite sur des cendres chaudes, en augmentant le feu peu-à-peu. Quand le tout est prêt de s'attacher, mouillez-le avec de très-bon bouillon; faites cuire doucement; que le tout soit moëlleux, & ait du corps, sans être salé.



❧ [R A G] ❧

RABLE: partie charnue des deux côtés de l'échine, entre le train de derriere & celui de devant du léivre & du lapin, la plus délicate, & qu'on sert de préférence.

RACINE: organe par lequel les plantes tirent leur nourriture de la terre. Quelques racines, & particulièrement celles que nous employons en cuisine, sont la partie la plus succiente de la plante. Nous avons donné & donnerons à leurs articles respectifs les différentes manieres de les employer.

RAGOUT: maniere d'appréter les différentes substances dont nous nous nourrissions. Comme ce sont ces substances qui leur donnent leurs dénomination différentes, c'est aux noms de chacune d'elles que nous renvoyons.

Tous les ragoûts sont, ou entrées, ou garnitures d'entrées.

RAIE : poisson de mer d'une figure hideuse , visqueux , difficile à digérer , cependant d'un goût qui le fait rechercher.

Raie à la Sainte-Menehour. Prenez un demi-septier de lait , sel & poivre , beurre manié de farine , deux oignons en tranches , une racine de persil , un bouquet ; quelques cloux , une pointe d'ail , une feuille de laurier ; tournez le tout dans la casserolle , jusqu'à ce qu'il bouille. Mettez - y des filers de raie , & les y faites cuire à petit feu. Tirez-les ensuite ; panez - les , trempez-les dans du beurre fondu ; & les repanez. Faites griller & servez avec une remolade. (Voyez *Remolade.*)

Raie à la sauce aux capres. Otez l'amer du foie ; lavez & faites cuire votre raie , avec sel & poivre , & ciboules. Epluchez-la & la mettez ensuite chauffer avec un peu de bouillon de sa cuisson ; & servez avec une sauce aux capres. (Voyez *sauce.*)

Raie à la sauce de son foie. Cuite & épluchée , écrasez de son foie : passez-le avec persil , ciboules , pointe , d'ail sel & poivre , une pincée de farine , quelques capres hachées , filet de vinaigre , du beurre , une cuillerée d'eau ; faites lier cette sauce sur le feu , & servez avec la raie.

Raie à la sauce robert. Faites cuire dans l'eau , avec ciboules ; sel & vinaigre , épluchez , & servez avec ladite sauce. (Voyez *Sauce-robert.*)

Raie au beurre - roux. Lait , cuire , & épluchez comme dessus ; mettez dessus du beurre roux avec persil frit.

Raie en ragoût. Lavez-la bien & la faites cuire dans une casserolle , avec verjus , sel & poivre , oignon piqué de girofle : quand elle est cuite , laissez-lui prendre sel dans son bouillon ; levez la peau , épluchez-la ; servez avec une sauce rousse , un filet de vinaigre & persil ; passez au beurre roux.

Raies frites. Levez la peau ; coupez-les en filers sans ôter les arrêtes ; faites - les mariner , avec sel & poivre , cloux , ail , tranches d'oignons , persil , ciboules ,

riboules, beurre manié d'un peu de farine, vinaigre & fines herbes. Faites tiédir cette marinade pour que le beurre fonde, & y laissez vos filets environ quatre heures; retirez-les; essuyez; farinez, & les faites frire de belle couleur; servez avec persil frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La raie fraîche d'une bonne qualité, & bien cuite, est un aliment de bon goût, assez facile à digérer, & nourrissant; il convient à tous ceux qui n'ont pas l'estomac trop affoibli.

RAIFORT: (Voyez *Rave.*)

RAIPONCE: petite racine de la grosseur & de la longueur du petit doigt, blanche & de bon goût, qu'on emploie dans les salades d'hyver.

RALE: oiseau de la grosseur du pigeon; il y en a de deux sortes; le râle de genêt & le râle d'eau. Tous d'eux s'apprentent & le servent comme les canards.

RAMEQUINS: espece de pâtisserie qu'on fait avec une pâte à la royale, faite avec demi-verre d'eau, peu de beurre & de sel qu'on fait bouillir dans une casserolle: on y met ensuite de la farine qu'on remue jusqu'à ce qu'elle se détache. Alors on l'ôte de dessus le feu. On pile un peu de persil dans un mortier: on y met la pâte avec un fromage de marolles, ou autre, bien nettoyé & bien gras. On pile le tout avec quatre ou cinq œufs frais, un peu de poivre. On fonce ensuite des moules à petits pâtés d'un feuilletage bien mince: on y dresse la pâte de ramequins en petits choux qu'on fait cuire au four ou sous un couvercle de tourtière.

RAMIER: pigeon sauvage, qui perche. Il s'accorde comme le pigeon. (Voyez *Pigeon.*)

RATAFIA. Voyez *Abricots, Anis, Cassis, Cerises, Coings, Genievre, Muscats, Noix, Oranges, Prunes de Reine-claude, Rose, Vef-pe-tro.*

RATAFIA: le ratafia est une liqueur d'un très-grand usage. Il n'y a personne qui ne le sçache, ou qui ne croie le sçavoir faire, particulièrement

celui au fruit rouge. Il faut, en premier lieu, sçavoir de quel fruit on se sert pour faire le ratafia rouge : tous les fruits rouges sont propres à en faire ; la grosse & la petite cerise ; la guigne noire ; la merise ; la fraise ; la framboise ; la groseille & la mûre. Il y a du ratafia de trois sortes ; le fin , le sec & le commun ; & tous les trois se tirent des fruits rouges ci-dessus. Vous ôterez la queue de la cerise, des fraises & framboises ; vous les écraserez ; & vous les laisserez infuser, pour donner lieu à la couleur, qui est dans la peau de la cerise, de se décharger dans le jus : deux ou trois heures suffisent pour cette infusion, ou tout au plus l'espace du soir au matin. Cette infusion suffisamment faite, vous en tirez le jus par expression ; vous mettez à proportion du jus que vous aurez tiré, une suffisante quantité de sucre : vous le passerez à la chausse ; & quand vous aurez votre jus clair, vous y mettez votre eau-de-vie : cette façon est d'autant plus profitable, qu'elle épargne plus d'eau-de-vie, que vous seriez obligé de mettre, si vous la mettiez avec le marc, qui en emporteroit une partie, & diminueroit sa force : le passage à la chausse la diminueroit aussi.

RATON : espece de pâtisserie. Faites une pâte mollette & bien liée, avec un litron de farine, un quarteron de beurre frais, demi once de sel, demi-septier d'eau tiède. Faites de petites abaisles de cette pâte sur du papier beurré ; faites-leur un bord, & les remplissez de la farce suivante.

Mettez du lait dans un poëlon sur le feu : on casse d'abord quelques œufs, & on y délaie de la farine, comme pour faire de la bouillie. Lorsqu'elle est bien délayée, on y casse encore d'autres œufs, un à un. Le tout étant bien mêlé, versez-le dans le lait, & remuez avec une cuillère ; faites cuire à feu clair, en remuant toujours. Mêlez du beurre frais à cette farce ; quand elle est cuite, garnissez-en vos ratons ; faites cuire au four, & servez avec du sucre en poudre.

Raton. (*Autre*) Délayez trois ou quatre cuillerées de farine, ou de riz dans du lait; faites-en une espece de bouillie; ajoûtez-y un macaron ou masepain, avec une cuillerée d'amandes, le tout bien pilé; faites fondre dans une tourtiere la grosseur d'un œuf de beurre frais. Quand il sera roux, versez-y votre crème. Laissez cuire doucement sur un feu médiocre, sans couvrir; & lorsqu'il aura pris couleur, & qu'il sera rissolé d'un côté, retournez-le de l'autre. Poudrez de sucre, & servez chaud.

Raton de mouton. Coupez des noix de mouton par tranches; applatissez-les; assaisonnez de sel, poivre, épices & fines herbes, persil, ciboules, pointe d'ail, de tout un peu. Un verre d'huile, un jus de citron; laissez mariner le tout deux heures. Etendez vos noix; couvrez-les d'une farce de volaille; roulez-les une à une; embrochez-les dans une petite broche, ayant soin d'attacher des bardes de lard des deux côtés, pour que la farce ne sorte point. En rôissant, arrosez les de leur marinade mêlée avec un verre de vin blanc. Servez-les avec leur dégot, un peu de jus & de conlis. Dégraissez cette sauce, ou servez avec une sauce à l'italienne.

On peut les servir rôtis, & piqués de menu lard, ou en fricandeaux, & glacés.

RAVE : on en distingue de plusieurs sortes; sçavoir, celle qu'on appelle communément rave, ou *petite rave*; le grand & le petit *raisort*, & autres. On ne mange guère de ces trois especes, que celle qu'on appelle *raves* & *radis*. Le printems est le tems où elles sont meilleures: il faut les choisir tendres, bien nourries & faciles à rompre. Lorsqu'il fait chaud, elles deviennent trop piquantes.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La rave est stomachique, apéritive, anti-icorbutique; mais comme elle se mange crue, elle ne convient qu'aux bons estomacs, & à ceux qui la mâchent bien.

REDUCTION : se dit, en cuisine, de jus & bouillon, qu'on fait réduire par le feu à une moindre quantité, pour leur donner plus de force qu'ils n'en auroient par eux-mêmes.

RÉMOULADE : sauce composée d'anchois, de capres hachées, persil & ciboules hachés à part; le tout passé avec bon jus, une goutte d'huile, gouffe d'ail, & assaisonnement ordinaire.

RÉGLISSE : la racine de cette plante est assez connue, par l'usage que l'on en fait pour les tisanes. On l'emploie à l'office, pour faire des pastilles & des pâtes pour le rhume.

Réglisse. (Pâte de) Ayez une demi-livre de réglisse verte, que vous ratifiez & concassez par petits morceaux; mettez-la dans une cafetière avec de l'eau, deux pommes de reinette, une poignée d'orge; faites bouillir le tout ensemble, jusqu'à ce que l'orge soit cuite, & qu'il ne reste qu'environ un demi-septier d'eau; passez le tout dans un tamis, en pressant fort avec une spatule, pour en tirer le plus de décoction que vous pourrez; faites fondre dans cette décoction une once de gomme adraganth: lorsqu'elle sera fondue, mettez-y une demi-livre de sucre clarifié; & vous mettez le tout ensemble sur un moyen feu, pour le faire dessécher en le remuant toujours avec la spatule, jusqu'à ce que votre pâte ne se colle plus après les doigts; & vous la dresserez sur des feuilles de cuivre, frottées légèrement d'huile; ensuite vous la couperez de la longueur du doigt, & de la largeur d'un demi-doigt, pour la mettre sécher à l'étuve.

Reglisse. (Jus de) Il faut prendre une bonne quantité de réglisse verte, la ratifier & la concasser avec un marteau, ensuite la faire bouillir dans de l'eau, pendant un bon quart d'heure: vous retirez cette eau, & vous la mettez dans une terrine; vous en remettez d'autre avec la même réglisse, en la faisant bouillir encore, pour achever d'en tirer le suc. Quand cela a encore bouilli un bon quart d'heure, vous jetez la réglisse & les deux eaux, dans lesquelles

la réglisse a bouilli ; vous mêlez le tout ensemble ; vous la faites rebouillir jusqu'à ce que toute l'humidité de l'eau soit évaporée , & qu'il reste au fond un suc épais. Vous en prenez une once ; vous la mettez dans un mortier ; & vous en faites une pâte avec du sucre candi en poudre ; vous y ajouterez de la gomme adraganth , trempée dans de l'eau de scabieuse ; vous en ferez des rouleaux , que vous mettrez sécher à l'étuve.

RIBLETTE : ragoût qu'on prépare sur le gril d'une tranche déliée de viande, soit bœuf, veau, porc, ou autre, qu'on assaisonne de sel & poivre : on les apprête comme les côtelettes. (Voyez *Côtelettes*.)

Riblette au lard : espece d'omelette qu'on fait avec du lard coupé par morceaux. (Voyez *Omelette*.)

RIS DE VEAU : morceau fort délicat, qui se prend à la gorge du veau, tenant par une de ses extrémités à la partie supérieure de la poitrine de l'animal. Ils entrent dans les meilleurs ragoûts. On en fait des plats particuliers, pour hors d'œuvre, entrées ou entremets.

Ris de veau à la poêle. Passez-les avec lard fondu ; persil, ciboules, champignons, pointe d'ail ; foncez une casserole de veau & jambon, le ris par-dessus, avec le lard fondu ; ajoutez des fines herbes, sel & poivre ; couvrez de bardes de lard, & faites cuire comme à la braise. Dégraissez la sauce ; mettez y du coulis, passez-la au tamis. Faites-y réchauffer vos ris, & servez avec un jus de citron.

Ris de veau à la Saint-Cloud. Faites-les blanchir ; farcissez chaque morceau de blanc de poularde, graisse de veau, lard rapé, sel, poivre, fines herbes, six jaunes d'œufs, le tout bien haché & mêlé. Faites cuire avec tranches de veau & jambon ; mouillez de bouillon, un peu de réduction & un verre de vin de Champagne. Quand ils sont cuits, passez la sauce au tamis. Faites-la réduire en glace. Faites-y glacer les ris de veau ; mettez un peu de

coulis ; pour détacher ce qui tient à la casserole. Repassez cette sauce au tamis ; mettez-y un peu de citron , & servez cette sauce sous vos ris de veau.

Ris de veau aux écrevisses. Farcissez , & faites cuire comme dessus. Servez avec un ragoût d'écrevisses.

Ris de veau aux fines herbes. Foncez une tourtière de bardes de lard , & tranches minces de veau , sel , poivre , épices , fines herbes , tranches d'oignons , persil haché , ciboules entières ; vos ris blanchis , arrangez-les avec même assaisonnement dessus que dessous. Faites cuire , feu dessus & dessous. Etant cuits , ôtez les bardes de lard & le veau. Panez les ris de veau ; faites-leur prendre une belle couleur. Hachez menu une truffe verte ; faites-la mitonner dans une casserole , avec du coulis clair de veau & jambon , & un peu d'essence de jambon ; mettez cette sauce dans un plat , & arrangez vos ris bien égouttés.

Ris de veau aux huitres. Comme dessus ; servez un ragoût d'huitres.

Ris de veau aux petits œufs. Faites cuire comme dessus ; ajoutez à la braise un jus de citron. Faites blanchir de petits œufs épluchés ; faites cuire des crêtes dans un blanc de farine , avec bouillon & moitié d'un citron en tranches ; essuyez , & servez-les avec les petits œufs autour des ris ; & mettez par-dessus de l'essence , avec un jus de citron.

Ris de veau aux truffes à l'Italienne. Faites blanchir , & mettez à l'eau froide & mariner avec sel & gros poivre , fines herbes hachées , huile fine. Foncez une casserole de tranches de veau & jambon. Mettez les ris dessus avec la marinade. Couvrez de bardes de lard ; faites cuire comme à la braise. Passez à l'huile des truffes hachées. Mouillez d'un demi-verre de vin de Champagne , un peu de réduction. Faites cuire à petit feu. Passez la sauce. Mettez-y un peu de coulis , & servez chaud.

Ris de veau en fricandeaux. On les fait bien blanchir , & on les met à l'eau froide , piqués de menu lard ; on les passe à la casserole , le lard en

dessous , avec une cuillerée de bouillon clair , & on les fait cuire avec l'assaisonnement convenable. Le bouillon étant réduit , & les ris colorés , dressez-les ; dégraissez la sauce ; mouillez ce qui s'est attaché de bouillon & jus de veau ; passez le tout au tamis , & le mettez sur les ris , avec du poivre concassé ; servez chaud.

Ris de veau farcis à la Dauphine. Choisissez les plus gros ; fendez-les par le côté , & les farcissez d'une farce fine de volailles ; & faites cuire à une braise blanche comme ceux *aux fines herbes*. Farcissez des crêtes de la même farce ; passez-les au lard fondu , avec de petits champignons , truffes vertes , tranches d'oignons , bouquet , sel & poivre ; dégraissez ce ragoût ; liez-le d'un coulis de veau & jambon ; dressez vos ris ; faites autour un cordon des crêtes , & versez par-dessus le reste du ragoût.

Ris de veau marinés fuits. Coupez-les en quatre ; faites blanchir & mariner avec tranches d'oignons , ciboules entières , laurier , sel , poivre , cloux , jus de citron pendant deux heures ; essuyez les , & les trempez dans une pâte claire. Faites frire au sain-doux chaud. Servez coloré avec persil frit.

Ris de veau piqués à la broche. Piquez-les de menu lard ; passez-les dans une brochette ; faites cuire ; lorsqu'ils sont cuits de belle couleur , on les sert avec du jus , ou essence de jambon.

Ris de veau. (Ragoût de) Faites-les blanchir à l'eau bouillante ; mettez ensuite à l'eau froide ; essuyez ; passez avec lard fondu , bouquet , sel & poivre , petits champignons & mousserons , truffes : étant passés , mouillez de jus , & laissez cuire à petit feu. Dégraissez en suite ; liez d'un coulis de veau & jambon ; servez seul pour entremets. On s'en sert pour toutes sortes d'entrées à la braise.

Le ragoût de ris d'agneau se fait comme celui-ci.

Ris de veau. (Tourte de) Faites blanchir ; mettez à l'eau froide , & essuyez ; faites une abaisse de demi-feuilletage ; foncez-en une tourtière ; faites

dessus un lit de lard rapé; assaisonnez de sel, poivre, épices, un peu de fines herbes; dressez les ris, & mettez entre des petits champignons, truffes & mousserons; assaisonnez dessus comme dessous, & couvrez de tranches de veau, bardes de lard & beurre frais; couvrez d'une seconde abaisse; soudez, dorez & mettez au four. Découvrez & dégraissez, quand elle sera cuite, ôtez-en le veau & les bardes; ajoutez de l'essence de jambon, & servez.

RISSOLE: sorte de pâtisserie qu'on sert pour hors d'œuvre, entremêts ou garnitures.

Rissoles d'abricots. Faites une sorte de pâte brisée avec farine fine, du beurre, eau de fleurs d'orange, écorce de citron rapée, une pincée de sel, & de l'eau. Formez-en de petites abaisses; mettez entre deux un peu de marmelade d'abricots; dorez & faites frire au sain-doux; glacez avec du sucre & la pelle rouge.

Rissoles de champignons & mousserons. Faites un ragoût de champignons & mousserons coupés en dés; dégraissez & le faites lier; mettez y jus de citron, & laissez refroidir. Faites de petites abaisses de pâte brisée; mettez entre deux un peu de votre ragoût; soudez-les & faites frire au sain-doux. Servez glacés comme dessus.

Rissole de chocolat. Sur des abaisses de pâte ci-dessus, mettez un peu de crème pâtissière, où vous aurez rapé suffisamment de chocolat, pour qu'elle en ait le goût. Faites frire; glacez comme dessus.

On en fait de café, de safran, de crème, de riz, d'amandes, pistaches, avelines, & de toutes sortes de fruits.

Rissoles de tétines de veau. Faites blanchir des tétines; coupez-les en morceaux; & entre-deux morceaux, arrangez de la farce fine; soudez les morceaux avec des œufs trempés dans une pâte légère, & faites frire.

Rissoles d'épinars. Pilez des épinars cuits dans

un mortier avec du beurre frais , écorce de citron , quelques biscuits d'amandes ameres , sucre , eau de fleurs d'oranges , dont vous farcirez vos rissoles. Le reste , comme dessus.

Rissoles en gras. Ayez un hachis frit de volailles bien assaisonné , lié avec mie de pain trempée dans de la crème , deux jaunes d'œufs crus , bien pilés dans un mortier ; mettez sur chaque abaisse la grosseur d'une noix de cette farce ; & finissez comme dessus.

Rissoles en maigre : ne diffèrent qu'en ce que le hachis est de poisson , & qu'on les fait frire à l'huile fine.

Rissoles glacées à la moëlle. Ayez de crème pâtissière comme deux œufs , un quarteron de moëlle , fleurs d'oranges ; grillez du sucre , un peu de crème , quelques biscuits d'amandes ameres ; pilez le tout. Le surplus , comme il a été dit.

RISSOLETTES : mettez une bonne farce de viandes quelconques , ou de volailles sur de petites rôties de pain ; panez & faites prendre couleur au four , ou sous un couvercle de tourtière.

RIZ : graine très-commune , & d'un grand usage. On en recueille en Dauphiné : le meilleur que nous employons en France , nous vient du Piémont , ou d'Espagne.

Riz à la chancelière Choisissez le plus beau riz ; épluchez & lavez dans plusieurs eaux tièdes ; égouttez , & faites sécher sur le feu. Mouillez de lait pour le faire cuire ; mettez ensuite une poignée de sucre sur un plat ; versez-y votre riz , qui ne doit pas être épais ; mélangez bien ; poudrez de sucre fin par-dessus , & de cannelle en poudre. Faites prendre couleur au four , ou avec la pelle.

Riz au blanc en gras. Lavez & faites cuire avec de bon bouillon peu coloré , & un morceau de lard. Quand il est cuit , mettez - y du coulis blanc.

Riz au caramel. Faites crever avec un peu d'eau ;

mouillez de lait bouilli & chaud ; mettez-y du sel & un peu de sucre. Quand il est cuit un peu épais , mettez de l'eau dans un plat avec du sucre que vous ferez réduire au caramel. Quand il sera de couleur de cannelle , versez-y votre riz ; pendant que le caramel est chaud ; étendez le caramel dessus , comme pour une crème brûlée.

Riz au lait. Lavez bien , & faites crever à petit feu ; mettez y ensuite du lait petit à petit , jusqu'à ce qu'il soit cuit , ni trop clair , ni trop épais. Assaisonnez de sel & de sucre.

Riz en maigre. Préparez comme dessus ; faites-le cuire dans du bouillon maigre , fait avec panais , carottes , oignons , racines de persil , choux , céleri , navets , eau de pois , sans qu'aucune racine ou légume domine ; du beurre , jus d'oignons. Faites cuire à petit feu pendant trois heures ; assaisonnez de bon goût , & servez ni trop clair , ni trop épais. Si vous voulez le servir au blanc , au lieu de jus d'oignons , délayez six jaunes d'œufs dans du bouillon ; faites lier sur le feu , & mettez cette liaison chaude dans votre riz. Pour un chapon au riz , on fait cuire le riz dans le bouillon du chapon , & on sert le chapon sur le riz.

Riz (Crème de) soufflée. Prenez deux cuillerées de farine de riz ; délayez-la petit-à-petit avec du lait ou de la crème ; mouillez-la ensuite comme pour faire une bouillie ; mettez-y du sucre & de la cannelle en bâtons , une écorce de citron verd , eau de fleurs d'orange ; faites cuire une heure , toujours la remuant. Passez à l'étamine & pressez fortement , & y mettez six blancs d'œufs fouettés ; mêlez bien le tout ; versez-le dans un plat , & mettez au four , pour lui faire prendre couleur. Glacez avec du sucre , & la pelle rouge.

Riz (Potage au) en gras. Prenez-en demi-livre ; épluchez & lavez à plusieurs eaux tièdes ; faites blanchir & égoutter sur un tamis ; faites cuire avec de bon bouillon & du lard à petit feu. Quand il est cuit , mettez-y encore du bouillon ; & délayez

bien , pour qu'il n'y ait point de grumeaux. Remettez encore du bouillon & du jus , pour qu'il soit de belle couleur & un peu clair.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le riz est une substance adoucissante , nourrissante , facile à digérer , & très saine. On peut la donner aux personnes dont l'estomac est le plus affoibli , avec cette différence , qu'il ne doit pas être aussi épais , qu'il convient de le donner à tout le monde. Les personnes sujettes aux dartres , démangeaisons , rhumatismes , gouttes , coliques , toux , doivent en faire un usage fréquent ; cet aliment étant propre à diminuer leurs maux , & à les rendre moins fréquens.

ROCAMBOLE : plante bulbeuse de la nature de lail. On l'appelle communément *échalotte d'Espagne*.

ROGNONS ou **REINS** : corps glanduleux , de substance solide & compacte , qui sert à filtrer les sérosités du sang.

Rognons de bœuf à la poêle. Emincez , & passez à la poêle avec persil , ciboules , échalottes , poivre , sel. Etant cuits , ôtez ce rognon ; ajoutez à la sauce un verre de vin , un peu d'eau. Faites une liaison de trois jaunes d'œufs avec verjus.

Rognons de bœuf à l'oignon. Passez de l'oignon au beurre : lorsqu'il sera à moitié cuit , mettez-y le rognon coupé mince ; assaisonnez de sel , poivre , & laissez cuire en son jus. En finissant , mettez un filet de vinaigre , ou de la moutarde.

Rognons de bœuf grillés. Fendez-les en deux ; passez-les dans un peu de beurre ou graisse , avec sel , poivre , persil , ciboules. Panez-les & faites griller à feu doux ; servez avec telle sauce que vous voudrez.

Rognons de mouton à la broche. Blanchissez-les ; & les dépouillez de la pellicule qui les couvre ; piquez de menu lard ; mettez à la broche , & servez comme des alouettes.

Rognons de mouton aux concombres. Faites-les

cuire avec des bardes de lard , & quand ils sont retroidis , émincez-les , & les mettez dans un ragoût de concombres , au roux ou à la Bechamel.

Rognons de mouton en ragoût. Faites blanchir ; piquez de gros lard ; passez à la poêle avec beurre fin , persil , ciboules ; empotez les après avec bon bouillon , sel & poivre , cloux , champignons , morilles , palais de bœuf , marrons , bouquet , & du coulis de bœuf : étant cuits , servez pour entre-mets.

Rognons de mouton glacés. Piquez d'un lard très-fin ; enfiler dans des brochettes ; enveloppez d'un papier beurré : étant cuits , servez avec une sauce à l'Espagnole ou autre.

Rognons de mouton marinés. Fendez-les en deux ; sans séparer les moitiés , & faites mariner avec huile , persil , ciboules , pointe d'ail , le tout haché très-fin , thym , laurier , basilic , sel & épices. Quand ils auront pris la marinade , panez ; faites griller en les arrosant de la marinade , & servez avec une sauce à l'échalotte.

Rognons de mouton sur le gril. Ouvrez-les par le milieu , enfiler dans des brochettes ; assaisonnez de sel & poivre. Faites griller , & servez avec une sauce à l'échalotte.

Rognons de veau. On l'emploie ordinairement en omelette , quand on le détache de la longe. On en fait aussi des rôties , (voyez *Rôties* ;) ou on les sert grillés avec une sauce piquante. On met aussi des rognons de coq dans les ragoûts.

ROMARIN : plante aromatique , d'un goût âcre , d'une odeur forte. On en emploie quelquefois un peu avec les autres plantes odorantes.

ROSE : cette fleur , qui est très-commune , & qui vient presque dans tous les jardins , fleurit en Mai & Juin. Le suc des roses est bon , à ce que l'on prétend , pour l'épanchement de bile , & les opilations de l'estomac & du foie , comme aussi pour les fièvres tierces. La conserve est estimée bonne pour les crachemens de sang : la racine du rosier ,

mise en poudre, & prise dans du vin, avec quelques eaux cordiales, est un bon remede contre la morsure des chiens enragés.

Roses. (Conserve de) Vous prendrez demi-once de roies blanches, que vous couperez bien menu avec un couteau : vous ferez cuire une livre de sucre à la pume : il faut les descendre de dessus le feu, & les remuer cinq ou six tours, puis y mettre les roses blanches ; les remuer encore deux ou trois tours, & dresser votre conserve.

Rose. (Eau de) Prenez des roses fraîchement cueillies ; n'en prenez que les feuilles : si vous en avez une livre, vous ferez tiédir une pinte d'eau, que vous mettrez dans un pot bien couvert avec les roses, pour les laisser infuser jusqu'au lendemain, que vous mettrez le tout dans un alambic, pour les faire distiller.

Roses. Eſſence de) Ayez une grosse bouteille de verre à large goulot ; mettez y dans le fond une couche de feuilles de roses, ensuite une couche de sucre fin par dessus ; vous continuerez de cette façon jusqu'à la fin, en finissant par le sucre ; sur une demi-livre de roses, il faut une livre & demie de sucre ; lorsque vous avez fini, vous boucherez bien la cruche, avec un bouchon de liége, & un parchemin mouillé ; mettez cette bouteille, pendant trois jours, au soleil ; le sucre étant bien fondu, il faut passer l'essence de roses dans un tamis fin, sans la presser, & la conserver dans une bouteille bien bouchée ; elle vous servira à donner un goût de roses à ce que vous jugerez à propos.

Roses. (G'lace de) Prenez de l'essence de roses, comme la précédente, que vous mêlez avec de l'eau & du sucre ; si vous êtes dans la saison des fleurs, vous en prenez deux bonnes pincées, que vous pilez très-fin ; & vous les délayez dans une pinte d'eau ; mettez y une demi-livre de sucre ; laissez infuser une demi-heure ; passez le tout au tamis pour le mettre dans une salbottiere, & le faire prendre à la glace.

Roses. (*Ratafia de*) Mettez dans une cruchée une demi-livre de roses blanches, avec une pinte d'eau tiède & très-claire; faites-les infuser deux fois vingr-quatre heures au soleil, ensuite vous passerez cette eau dans un tamis bien serré; & mettez autant d'eau de-vie que vous avez d'eau de roses: sur deux pintes de cette liqueur, vous mettrez une livre de sucre clarifié, avec un gros de cannelle & autant de coriandre; bouchez bien la cruche, & mettez la au soleil cinq ou six heures; ensuite vous passerez ce ratafia à la chauffe, jusqu'à ce qu'il soit bien clair.

ROSSOLI: vous prendrez des roses musquées; un peu de lys, du jasmin d'Espagne, de la fleur d'orange, de la cannelle & du clou de girofle; le tout avec leurs qualités décrites dans chacun de leurs chapitres. Quand vous aurez bien choisi, selon ce que nous avons dit, vous mettrez le tout dans l'alambic, selon les qualités prescrites dans la recette, avec de l'eau; & vous distillerez ces matieres avec de l'eau simple, sur un feu tant soit peu vif: quand cette recette sera distillée, vous ferez fondre du sucre dans cette distillation; & quand il sera fondu, vous verserez dans ce syrop distillé de l'eau-de-vie, ou de l'esprit de vin, selon la qualité ou la force que vous voudrez donner à votre liqueur: ceci étant fait, vous colorerez votre liqueur d'un rouge cramoisi. (Voyez pour cela l'article *Couleurs*.) Ensuite vous passerez cette liqueur à la chauffe; & lorsqu'elle sera clarifiée, elle sera faite.

ROT: viande cuite à la broche. C'est ordinairement le second service des tables réglées. La viande de boucherie, les pièces de venaison sont le gros rôti. Le petit rôti, c'est la volaille, le gibier & les petits pieds. On ne peut marquer à point le degré de cuisson, l'œil, la nature & la grosseur des viandes, avec un peu de jugement, assignent la mesure.

R Ô T.

A

A G N E A U (Quartier d') rôti.
Albrant. Voyez *Canard*.
Alose au court-bouillon rôtie.
Alouettes rôties.
Aloyau à la broche.
Anguille rôtie.

B

B A R B U E au court-bouillon.
Beccasse à la broche.
Beccassines rôties.
Bec-figues rôtis.
Biche rôtie.
Brochet au court-bouillon en filets frits.
Brocheton Voyez *Brochet*.

C

C A I L L I E S rôties.
Cailletaues rôtis.
Canards rôtis.
Canettes rôties.
Canetons de Rouen, rôtis.
Carpe au court bouillon frite.
Carpe en filets frits.
Cerf rôtie.
Chapon à la broche.
Chevreau (Quartier de) rôtie.
Chevrenil (Quartier de) rôtie.
Cochon de lait à la broche.
Coq de bruyeres, rôtie.
Coq-vierge rôtie.

D

D A I M à la broche.
Daim à la broche avec une poivrade.
Dindes, Dindons, Dindonneaux rôtis.

B

E C L A N C H E rôtie.
Eperlans (Filets frits d').
Esturgyon au court-bouillon.

F

F A I S A N S & *Faisan-*
deaux rôtis.
Faon (Longe de) rôtie.
Tous filets frits de poissons.

G

G I C O T rôtie. Voyez
Eclanche.
Goujons frits.
Grives rôties.

L

L A N G O U S T E au court-bouillon.
Lapins rôtis.
Levraut rôtie
Lièvre rôtie.
Limandes frites.
Longe de veau rôtie.
Longe de veau au court-bouillon.
Loches frites.
Lottez frites.

M

M A C R E U S E S rôties.
Mauviettes rôties.
Merlans frits.
Filets frits de merlans.
Morue au court-bouillon.
Morue frite de deux façons.
Filets frits de morue.

O

O I E, *Oisons* rôtis.
Outarde rôtie.

P

PERCHES au court-
bouillon.

Perches pour rôti.

Perdreaux à la broche.

Perdrix à la broche.

Pigeons à la broche.

Poularde à la broche.

Poulets à la broche.

Q

QUARRELET frit.

R

RA BLE à la broche.

Râle à la broche.

S

SANGLIER (Quartier
de) à la broche.

Sarcelles à la broche.

Sèches frites.

Soles frites.

T

TANCHES frites.

Thon frit.

Truites frites.

Turbot au court bouillon.

V

VI VES frites.

ROTIE : tranche de pain qu'on fait rôtir, & sur lesquelles on sert différentes choses, maigres ou grasses.

Rôties à la d'Antin. Lardez des mies de pain, de lard & jambon; coupez-les en rôties, & faites frire du lard; servez avec huile, jus de citron & gros poivre.

Rôties à la moëlle. Faites des abaisses de pâte d'amandes, comme des rôties, avec un petit rebord. Faites-les cuire au four. Couvrez-les d'un peu de crème à la moëlle bien délicate; unissez avec de l'œuf battu. Glacez-les, & servez chaud.

Autres rôties à la moëlle, sans sucre. Mettez dans une casserole de la farce de volaille bien fine, avec du blond de veau, fines herbes hachées, un jaune d'œuf; le tout bien manié & assaisonné de bon goût. Étendez de cette farce sur des rôties, & sur la farce un peu de moëlle cuite au bouillon; recouvrez de farce; pan-z. & faites prendre couleur. Servez à sec.

Rôties à la Provençale, ou Minime. Faites frire à l'huile fine des rôties de mie de pain; dressez-les dans un plat: fendez, & mettez sur chacune un anchois dessalé & du poivre concassé par-dessus; arrosez d'huile fine, & servez pour entremets, avec un jus d'orange.

- Rôties

Rôties à l'Angloise. Coupez en deux des ris de veau blanchis, avec champignons & jambon. Passez-les au beurre, bouquet. Mouillez avec jus & bouillon; & quand le ragoût est à demi-cuit, liez-le avec du coulis. Laissez réduire presque à sec, & liez encore de trois jaunes d'œufs. Mettez sur chaque rôtie de ce ragoût ce qu'elle en pourra tenir, & par-dessus des petits œufs; trempez les rôties dans de l'œuf battu. Faites frire, & servez à sec, ou avec une essence.

Rôties au jambon. Coupez plusieurs tranches de jambon égales. Faites-les dessaler pendant deux deux heures, & les faites suer ensuite. Quand elles s'attacheront, mouillez d'un coulis de veau & jambon; faites bouillir un peu de cette sauce: dégraissez-la, & la passez au tamis. Mettez-y un filet de vinaigre & de gros poivre; coupez des rôties de la grandeur de vos tranches de jambon; passez-les au beurre de belle couleur; dressez vos tranches, & arrosez de la sauce ci-dessus.

Rôties aux concombres. Faites-les mariner, coupés en dés avec beurre, sel, poivre, vinaigre. Faites égoutter, & passez les avec beurre, persil, ciboules; mouillez de jus & bouillon. Faites réduire; liez de jaunes d'œufs; laissez refroidir; garnissez vos rôties; panez; faites cuire, & servez avec une essence.

Rôties aux épinars. Faites-les blanchir; égouttez, & passez au beurre; mouillez de bouillon & de coulis; faites réduire jusqu'à sec, en remuant toujours, pour qu'ils ne brûlent pas; laissez refroidir, & étendez-les sur vos rôties. Unissez avec de l'œuf battu; panez, & faites cuire de belle couleur; & servez avec une bonne essence.

Rôties de beccasses. Hachez la chair & le dedans des beccasses fort menu, avec sel, poivre, lard, le tout mêlé. Faites vos rôties à l'ordinaire, & les faites cuire à petit feu à la tourtière, servez avec un jus de citron.

Rôties de chapon. Faites une farce de chair de

chapon ; avec sauce & citron verd. Formez vos rôties glaces , & faites frire comme les précédentes.

Rôties de foies gras. Passez les foies gras à la poëlle ; hachez-les ensuite avec du lard , quelques champignons , fines herbes , sel & poivre ; le reste à l'ordinaire.

Rôties de poisson. Hachez de la chair de carpe avec persil , écorce de citron verd ; pilez le tout avec biscuit d'amandes ameres , un peu de beurre & de sel , quelques jaunes d'œufs & mie de pain trempée dans la crème ; mettez de cette farce sur des rôties , que vous mettez au four ou dans une tourtiere. Faites prendre couleur ; sucrez & glacez avec la pelle rouge , & servez pour entremets ou garniture.

Rôties d'œufs. Faites bouillir un demi-septier de crème avec un morceau de sucre , biscuit d'amandes ameres pilées , rapure d'écorce de citron , huit jaunes d'œufs , deux blancs , beurre manié ; le tout bouilli avec de la crème ; formez-en des rôties ; unissez avec blancs d'œufs ; fouettez ; glacez avec du sucre , & finissez à l'ordinaire.

Rôties en canapé. Faites un salpicon de ris de veau , crêtes & culs d'artichauts ; coupez en dés ; passez des champignons en dés ; mouillez de jus ; mettez-y le salpicon ; faites cuire le tout avec un blanc de veau ; assaisonnez , & liez sur la fin avec des jaunes d'œufs ; peu de sauce ; laissez refroidir ; garnissez ensuite vos rôties ; frottez-les d'œufs battus. Faites frire , & servez avec un blanc de veau.

ROUELLE DE VEAU. (*Hachis de*) Hachez votre veau avec du lard ; mêlez-y des champignons , persil & mie de pain , deux œufs durs , & deux jaunes d'œufs , pour lier le tout. Mettez ce hachis dans une tourtiere foncée de bardes de lard ; faites cuire à l'étouffée. Il se formera une croûte , à laquelle il faut donner l'air en la parant par-dessus. Quand le hachis sera cuit , mettez-y du jus de gigot , avec un jaune d'œuf délayé dans un peu de verjus.

Rouelle de veau. (Pâté de) Coupez-la en trois , lardez de moyen lard bien assaisonné & la dressez sur une abaisse de pâte fine garnie d'un bon godiveau. Garnissez le pâté de pointes d'asperges , champignons , ris de veau , truffes , morilles , culs d'artichauts , lard pilé ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes & épices : couvrez d'une seconde abaisse , faites cuire pendant deux heures : découvrez & dégraissez , & mettez-y un coulis clair de veau & de jambon ; servez chaud pour entrée.

Rouelle de veau (Pâté de) froid. Lardez de gros lard bien assaisonné. Faites mariner dans le vinaigre : mettez sur un papier beurré une abaisse de pâte commune ; dressez-y votre veau avec lard pilé & bardes de lard , feuilles de laurier & assaisonnement nécessaire. Couvrez d'une seconde abaisse : façonnez & dorez le pâté ; mettez au four pendant trois heures ; & sur la fin de la cuisson , mettez une gouffe d'ail ou une échalotte , écrasée par le soupirail ; & servez froid.

Rouelle de veau. (Ragoût de) Prenez des rouelles un peu épaisses : piquez les beaucoup de lard , avec sel , poivre , épices. Foncez une casserolle de bardes de lard ; arrangez le veau dessus ; ne leur donnez d'abord qu'un feu médiocre , afin que la viande donne son suc : ensuite augmentez le feu , pour lui faire prendre couleur des deux côtés en les poudrant d'un peu de farine. Faites-les roussir ensuite dans le lard fondu , que vous ôterez après , pour y mettre un peu de bouillon ; quand la viande sera rousse , laissez cuire doucement , & ajoutez du persil & de la ciboule , liez ensuite la sauce avec des jaunes d'œufs délayés dans un peu de verjus.

Autre. Piquez le veau de lard. Passez-le à la poêle & le mettez dans une terrine : assaisonnez de bon goût ; laissez cuire à petit feu dans son jus : faites réduire la sauce , & servez un avec un jus de citron.

ROUGE : oiseau qui ressemble au canard , mais plus petit & d'un goût assez délicat ; on l'appête comme le canard. (Voyez Canard.)

Rouge à la sauce à l'orange. Faites cuire à la broche : mettez dans une casserole un quarteron de beurre fin & frais, manié de farine, deux anchois hachés, quelques zestes d'orange, le jus de deux oranges, sel & gros poivre; mouillez avec du jus. Faites lier la sauce, sans qu'elle bouille. Servez dessus vos rouges.

ROUGET : petit poisson de mer, armé sur le dos de pointes piquantes. Il vit d'écrevisses & de petits poissons : il est meilleur en été qu'en hyver.

Rougets au coulis & queues d'écrevisses. Faites cuire au court-bouillon, comme ceux aux capres; ayez un coulis d'écrevisses. Faites-en cuire les queues avec bouillon & sel. Egoutez vos ragoûts : dressez-les, les queues d'écrevisses par-dessus, & le coulis sur le tout.

Rougets aux capres. Otez les ouïes & vuidez les rougets : lavez & les faites cuire dans un court-bouillon avec vin blanc, beurre, racines, tranches d'oignons, bouquet, ail, cloux que vous ferez bouillir un peu. Quand le court-bouillon aura pris, mettez-y cuire vos rougets : étant cuits, écaillez-les & les dressez dans un plat. Servez dessus une sauce aux capres.

Rougets en casserolle. Vuidez-les; ôtez-en les têtes : frotez un plat ou tourtiere de beurre : assaisonnez de sel & poivre, épices, persil & ciboules entières arrangez-y vos rougets; assaisonnez dessus comme dessous; arrosez de beurre fondu : pannez & faites cuire au four ou sous la tourtiere. Faites une sauce hachée avec ciboules, persil, champignons, truffes que vous passerez au beurre avec sel & poivre mouillez d'un peu de bouillon de poisson : faites mitonner à petit feu, & quand la sauce sera courte; liez d'un coulis d'écrevisses; servez sur vos rougets.

Rougets en marinade. Préparez comme dessus : faites mariner pendant une heure ou deux, avec oignons en tranches, ciboules entières, laurier, sel & poivre, jus de citron, ou vinaigre; essuyez

farinez & faites frire au beurre affiné : & servez à sec sur une serviette.

Rougets grillés au coulis d'écrevisses. Grillés comme dessus, faites leur la sauce suivante. Mettez dans une casserole du beurre frais, une pincée de farine, sel, poivre, muscade, eau & vinaigre, ciboules entières, demi-cuillerée de coulis d'écrevisses & quelques capres quand cette sauce est liée, servez-la sur les rougets.

Rougets grillés à la sauce à l'anchois. Etant vuidés, coupez-en les têtes : trempez-les dans du beurre fondu & du sel ; faites-les griller à petit feu : dressez les dans un plat ; faites-leur une sauce, avec beurre frais, pincée de farine, ciboule entière, sel, poivre, muscade, un peu d'eau & de vinaigre, & deux anchois : servez cette essence sur les rougets.

Rougets (Filets de) avec un ragoût ou sauce blanche. Faites-les griller ; levez-en les filets, que vous dressiez dans un plat, & par-dessus un ragoût d'huitre ou d'écrevisses, ou une sauce blanche. (Voyez à leurs articles respectifs ces ragoûts ou cette sauce.)

Rougets (Filets de) aux fines herbes. Vuidez ; ôtez la tête ; levez-en les filets ; passez-les à la casserolle avec fines herbes, beurre fondu, sel, poivre, persil & ciboules : faites prendre goût, pendant une heure, à froid ; mettez ensuite sur des cendres chaudes, pour que le beurre fonde : panez les filets & les faites griller.

Faites une remolade avec de bonne huile, capres, persil & ciboules hachées, sel, poivre un peu de moutarde, jus de citron ; le tout mêlé. Mettez cette sauce dans une saucière au milieu d'un plat & les filets arrangés autour.

Rougets. (Pâté de) Vuidez-les ; gardez-en les foies ; coupez la tête ; dressez le pâté à l'ordinaire : foncez l'abaisse de beurre frais & d'un godiveau fait de la chair de deux rougets, avec champignons, truffes, persil, ciboules, beurre frais, sel & poivre, épices & fines herbes ; arrangez vos rougets ;

assaisonnez dessus comme dessous : couvrez d'une autre abaisse , & faites cuire au four. Pilez ensuite les foies de vos rougets avec un anchois , & les délayez avec du coulis d'écrevisses , à qui vous donnerez un peu de pointe ; passez au tamis , & le mettez sur la cendre chaude. Quand le pâté est cuit , dégraissez-le ; jetez dedans votre coulis , & servez.

Rougets. (Potage de) se fait comme celui de barbotes. (Voyez *Barbotes.*)

Rougets. (Terrine de) Videz ; ôtez les têtes ; levez la chair en filets : frottez une terrine de beurre assaisonné de sel , poivre , épices , persil haché ; arrangez-y vos filets ; assaisonnez dessus comme dessous , & y mettez du beurre frais. Couvrez bien la terrine , & faites cuire à petit feu. Etant cuite , dégraissez bien , & y jetez un ragoût de mousserons , ou de truffes vertes. (Voyez *Mousserons & Truffes.*)

Rougets. (Tourte de) Videz ; lavez ; essuyez. Faites fondre du beurre dans une casserole avec un peu de sel & poivre ; passez vos rougets dedans , & les mettez sur le gril ; levez-en les filets , & les mettez dans un ragoût d'écrevisses. (Voyez *Ecrevisses.*) Faites une abaisse de demi-feuilletage ; foncez une tourtière ; mettez-y les filets & le ragoût ; couvrez d'une seconde abaisse ; faites un rebord ; dorez & faites cuire au four , ou sous un couvercle. Quand elle sera cuite , ajoutez un peu de coulis d'écrevisses ; recouvrez & servez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair du rouget est savoureuse , délicate , légère , facile à digérer ; elle convient à tout le monde , même aux personnes dont l'estomac est foible , & aux convalescens.

ROULADE : tranche de bœuf , veau ou mouton , bien aplatie , & roulée avec une farce quelconque bien assaisonnée.

Roulades à l'anguille. Prenez une grosse volaille ; flambez-la , & la fendez par le milieu ; desossez & étendez dessus une farce bien fine ; couvrez cette

farce de lardons de jambon & d'anguilles; roulez ensuite votre volaille de son long; ficelez-la bien, & faites cuire dans une bonne braise avec un verre de vin de Champagne. Faites cuire dans la même braise des tronçons d'anguille piqués; glacez-les ensuite; dressez les roulades sur un plat, un morceau d'anguille dans le milieu, les autres autour; & pour sauce, mettez-y du jus de la braise réduit, dégraissé & passé au tamis avec un jus de citron.

Roulades de bœuf. Coupez des tranches de bœuf; applatissiez-les; faites une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuisse de veau, lard & moëlle de bœuf, jambon cuit, persil, ciboules, ris de veau, truffes, champignons, le tout bien haché, avec fines herbes & épices. Étendez cette farce sur les tranches de bœuf; roulez-les ensuite bien fermes; ficeliez & faites cuire à une bonne braise. Etant cuites, dégraissez; coupez-les en deux; servez-les avec un coulis, ou un petit ragoût de ris de veau crêtes, ou autre chose.

Roulade. (Autre) de bœuf. Prenez un flanc; battez-le bien; étendez-le sur une table: arrangez dessus des lardons de lard & de jambon, des lardons de langue de bœuf, œufs durs, pistaches, fines herbes, sel & poivre, un peu de rocambole. Dorez le tout avec des œufs; soudez avec un peu de farine; pliez-les à part dans une serviette, & les mettez à une bonne braise; mouillez de vin blanc & bouillon; servez froid.

Roulades de mouton en hâtelettes à l'échalotte. Levez le filet d'un carré de mouton mortifié, & le coupez par tranches minces; faites mariner les tranches avec huile fine, sel & gros poivre, persil, ciboules, ail, échalotte. Quand elles seront assez marinées, étendez sur chacune de la farce fine; roulez-les, & les passez dans des hâtelettes, & les faites cuire à la broche enveloppées de lard & de papier; arrosez-les de leur marinade en cuisant; & servez-les, quand elles seront cuites, avec une sauce à l'échalotte.

Roulade de veau à la Bavaoise. Laissez mortifier une cuisse de veau ; levez-en toutes les noix. Dégraissez-les bien ; ôtez-en les peaux ; coupez le maigre par tranches minces ; battez ces tranches avec un couperet ; étendez ensuite sur une table une crépine de veau trempée à l'eau fraîche ; étendez dessus vos tranches de veau , & les couvrez de lard rapé, jambon pilé, cuit avec sel, poivre, girofle, cannelle, muscade battue & coriandre pilée, persil, ciboules, échalottes, ail, rocambole, thym, basilic, sarriette, laurier, champignons, tétine de veau en filets, ris de veau & bon beurre ; roulez le tout ensemble comme une andouille ; attachez votre roulade & la ficelez ; enfilez-la dans une hâtelette enveloppée de papier, beurre ; & faites rôtir à petit feu en l'arrosant. Etant cuite, ôtez le papier ; faites lui prendre couleur. Servez pour entrée avec du coulis de veau, où vous mettrez une pointe d'ail, & du poivre concassé.

Roulades de veau en canetons au céleri glacées. Coupez des tranches de cuisse de veau de la largeur de la main, & d'un doigt de longueur ; étendez-les bien minces, & mettez dessus une farce fine ; roulez-les & les ficelez à l'ordinaire. Quand elles auront cuit dans une bonne braise, faites cuire du céleri, ou avec les roulades, ou séparément. Etant cuit & égoutté, glacez-le avec une glace ordinaire de veau ; dressez vos roulades, & entre chacune un pied de céleri ; mettez dessous une sauce verte, ou autre. (Voyez *Sauce verte*.) On fait de même des roulades de poulets, poulardes, canetons & autres viandes.

ROULEAU : morceau de bois rond, dont on se sert pour étendre les pâtes dont on veut former des abaisses.

ROUSSELET. Voyez *Poires*.





[S A I]

SABOT AU SANG. Coupez une noix de veau de la largeur d'une assiette; piquez la de menu lard; foncez une casserole de tranches de bœuf battues, & de bardes de lard; renversez dessus la noix de veau, le lard en dessous; mettez dessus une crépine de cochon, que vous plâtrerez & ficellerez; coupez de la panne de cochon en petits dés; faites-la dégourdir dans une casserole sur le feu; mettez y ensuite une chopine de sang de cochon; assaisonnez de sel & poivre, fines épices; faites épaisir, en remuant sur le feu; mettez-le ensuite dans la crépine; servez-la avec sa ficelle; recouvrez le tout de tranches de bœuf & de bardes de lard; faites cuire au four, ou entre deux braises; tirez la noix de la casserole; dressez-la dans un plat; déficelez la crépine; & mettez ce qui est dedans autour de la noix de veau, & par-dessus le tout, une essence de jambon.

SAFRAN: plante dont on cultive une quantité considérable dans le Levant; on en cultive aussi en France de très-estimé, sur-tout dans le Gâtinois. On n'emploie de cette plante, que des filamens déliés, qui naissent en maniere de houppe au centre de la fleur. Il est des pays où l'on en fait usage dans presque tous les mets. La cuisine françoise en fait peu d'usage. Dans l'office, on s'en sert beaucoup plus. Il entre dans la composition de plusieurs liqueurs, & sucreries.

SAIN-DOUX: graisse de porc d'un grand usage en cuisine, sur-tout pour les fritures. Pour le faire, on épluche de la panne de porc; on la coupe par petits morceaux qu'on met dans un chauderon avec demi-septier d'eau, oignons piqués de cloux. On la fait fondre à très-petit feu, jusqu'à ce que ce qui ne se fond point, se colore. Retirez & laissez refroidir un peu; & passez dans un autre vaisseau de

terre , pour le mettre à froid. Pour le mieux conserver , il faut mettre , en le fondant , un peu de bon verjus , & quand il commence à bouillir , y en mettre encore. La proportion du tout est d'une chopine pour trois livres de sain - doux.

SALADE : composé de plusieurs plantes potageres crues , dont l'assaisonnement est le sel , le poivre , l'huile & le vinaigre. On y ajoûte des herbes aromatiques , comme l'estragon , la pimprenelle , &c. On en fait de cuites aussi avec la racine de la bette-rave ; de confites avec de la passépierre , concombres ou cornichons & capucines , capres , cotons de pourpier , &c. confits au vinaigre & des anchois.

Salade de viandes mêlées. Prenez volaille ou gibier cuits à la broche ; coupez en filets ; arrangez-les par compartimens avec une laitue hachée qu'on met au fond , & des fournitures mêlées pour former les compartimens , & l'assaisonnement ordinaire des salades.

SALAMI : saucisson d'Italie. (Voyez *Saucisson.*)

SALÉ : chair de cochon qu'on sale. Toutes les parties du cochon , sauf les pieds , se salent ; mais pour faire du petit salé , le filet vaut mieux que le reste. Pour faire du petit salé , coupez du cochon par morceaux , & sur quinze livres de chair , employez une livre de sel pilé , dont vous frotterez les morceaux par-tout , que vous mettrez ensuite dans un vaisseau qui ferme bien. Il suffit de six à huit jours , pour qu'il prenne le sel. Si vous voulez le garder plus long-tems , il faut le saler davantage. Plus le sa'é est nouveau , meilleur il est. On le mange avec la purée de pois & de lentille , & de navets ; avec les ragoûts de choux & autres légumes. S'il avoit trop pris de sel , alors il faudroit le faire tremper à l'eau tiède , jusqu'à ce qu'il fût au degré de salure qu'on le voudroit.

SALMI : espece de ragoût qu'on fait avec des viandes cuites à la broche , auquel on fait une sauce après les avoir dépecés.

Salmi. (*Maniere de faire toutes sortes de*) Mettez une tranche de jambon dans une casserole ; faites-la suer & attacher ; mouillez-la avec demi-septier de vin blanc, un peu de coulis ; mettez bouquet & girofle, faites bouillir une heure ; passez ensuite cette sauce au tamis ; dépecez, lapereaux, levreaux, perdreaux, beccasses, ou autres viandes cuites à la broche. Mettez-les dans la sauce susdite, avec échalotte hachée, sel & gros poivre ; faites chauffer sans bouillir, & servez avec creûtons frits. D'ordinaire on coupe les levreaux en filets. Quant aux beccasses, on délaie ce qu'elles ont dans le corps avec la sauce. On peut aussi y écraser les foies de lapereaux.

SALPICON : ragoût que l'on fait avec de grandes pièces de bœuf, veau & mouton, que l'on veut servir rôties pour grosses entrées. Pour cela, pelez des concombres ; coupez-les par la moitié ; ôtez-en le dedans, & les coupez en dés, & les faites mariner avec oignons en tranches, poivre, sel & vinaigre. Coupez du jambon en dés ; champignons, truffes, filets de poulardes, foies gras, ris de veau, moufférons. Pressez les concombres ; passez-les dans une casserole avec du lard fondu, & les mouillez de jus. Laissez mitonner à petit feu ; mettez dans une autre casserole avec du lard fondu, le jambon coupé en dés, un peu de ciboules & persil, ensuite les truffes, champignons, moufférons & ris de veau hachés. Ayant passé le tout, mouillez de jus ; assaisonnez de sel & poivre ; laissez mitonner, & dégraissez ensuite. Quand il est presque cuit, mettez-y les foies gras & filets de poulardes ; coupez en dés ; liez d'un coulis de veau & jambon, & d'une essence de jambon. Les concombres étant cuits, liez-les du même coulis avec le salpicon, & mettez le tout ensemble. Faites un trou à la pièce de bœuf, ou quartier de veau, ou de mouton ; & à la place de la viande que vous en aurez tirée, mettez le ragoût de salpicon, & servez. On peut aussi servir le ragoût séparément,

SANG. On fait quelquefois , en cuisine , usage du sang des animaux ; on ne l'emploie guères seul ; mais , de quelque façon qu'on l'apprête , ce ne peut être qu'un aliment mal-sain , comme celui de cochon , dont on fait du boudin ; celui de lièvre , dont on se sert pour lier les sauces qu'on fait à ce gibier , ainsi que celui de quelque poisson.

SANGLIER : cochon sauvage qui habite les bois. Il faut le prendre jeune , gras & bien nourri. Plus il a été couru à la chasse , mieux il vaut pour le goût , & même pour la santé. Il a , à peu de chose près , les mêmes propriétés que le cochon domestique , si ce n'est qu'il est d'un tempérament moins mélancolique , par rapport à l'exercice qu'il prend , & aux alimens dont il se nourrit.

Sanglier. (Filets de) Les filets & les épaules peuvent se servir comme les quartiers de devant , ou bien à la daube & en filets , comme nous verrons ci-après.

Sanglier. (Hure de) Faites-la bien brûler à feu clair ; ôtez-en bien tout le poil ; desosse-la ensuite , ôtant les deux mâchoires & le museau ; fendez-la en dessous , de sorte que les deux parties restent attachées par la peau. Piquez-la de gros lard bien assaisonné de sel & poivre , girofle battu , coriandre , macis , ciboules & persil hachés. Quand elle est bien piquée , mettez du poivre long dans quelques trous où sont les lardons ; assaisonnez fortement le tout , comme dessus ; ajoutez laurier , basilic , marjolaine , romarin , oignons , carottes , panais , citron vert ; couvrez de bardes de lard ; enveloppez d'une serviette ; ficalez-la bien , & la mettez dans une marmite , que vous remplirez de moitié eau & vin ; faites cuire à petit feu. Etant cuite , laissez-la refroidir dans son bouillon , afin qu'elle en prenne bien le goût. Retirez-la ; nettoyez-la bien proprement , & servez à sec sur une serviette , garnie de persil vert.

Sanglier. (Jambon de) On accommode les jambons de sanglier , comme ceux de porc. (Voyez Jambon.)

Sanglier. (Pâté de) Quand le sanglier a été bien mortifié & mariné, lardez-le de gros lard, assaisonné de sel & poivre, fines herbes & épices. Faites une pâte bise; dressez votre pâté; foncez-le de lard pilé, bardes de lard, laurier, & assaisonnement ordinaire; dorez & mettez au four, lui laissant un soupirail, pour qu'il ne creve point; bouchez le soupirail, quand le pâté sera cuit.

Sanglier. (Pâté de hure de) La hure nettoyée & desossée comme dessus, ôtez la cervelle, & lardez comme dessus. Faites une pâte bise très-ferme; dressez-le épais; mettez-y la hure; assaisonnez de sel, poivre, muscade, cloux, cannelle pilée, fines herbes hachées, laurier, demi-livre de beurre frais, ou de moëlle de bœuf. Remplissez les vuides avec des tranches de bœuf: mettez aussi du poivre long pilé menu. Faites cuire, & étant à demi-cuit, mettez-y un demi-septier de vin clair et par le soupirail.

Sanglier. (Pieds de) Les pieds se mettent à la Sainte-Menehout, comme ceux de cochons. (Voyez Pieds.)

Sanglier. (Quartier de derriere de) Piquez-le de gros lard; faites-le mariner, & cuire ensuite à la broche, ou en daube, ou en bœuf à la mode. (Voyez Daube & Bœuf.)

Sanglier. (Quartier de devant de) Faites-le mariner avec sel & poivre, vinaigre, ail, & toute sorte de fines herbes. Faites-le cuire ensuite à la broche, & servez avec une sauce piquante. (Voyez Sauce.)

Sanglier. (Sang de) On l'emploie à faire du boudin comme celui de cochon. (Voyez Boudin.)

Sanglier. (Saucisson de) On fait aussi des saucissons du sanglier, comme du cochon. (Voyez Saucissons.)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le sanglier a la chair ferme, pesante, difficile à digérer; il ne convient qu'aux plus forts estomacs, & aux personnes qui font beaucoup d'exer-

cice. Le marcatfin est plus tendre , plus succulent ; moins difficile à digerer , & peut se permettre à ceux qui mangent du bœufs, sans en être incommodé.

SARCELLE : oiseau aquatique , de l'espèce du canard sauvage , mais d'une espèce plus petite , d'un goût plus agréable , & qui se digere mieux.

Sarcelles à la Rocambolle. Faites cuire à la broche ; faites suer une tranche de jambon. Quand elle s'attache , mouillez de bouillon & de coulis. Faites bouillir , & dégraissez ; passez au tamis ; écrasez quelques rocamboles ; mettez-les dans cette essence , & servez avec les sarcelles.

Sarcelles aux choux-fleurs. Flambez-les & les videz ; trouillez les pattes ; mettez à la broche ; épluchez des choux-fleurs ; faites-les blanchir , & cuire dans un blanc de farine , avec de l'eau , du sel & du beurre. Quand ils sont cuits , faites-les égoutter ; mettez dans une bonne essence avec du beurre frais & gros poivre. Faites lier la sauce ; dressez les sarcelles sur un plat , les choux-fleurs autour , & la sauce sur le tout.

Sarcelle aux huitres. Faites cuire à l'ordinaire ; faites blanchir des huitres dans leur eau , & jetez-les à l'eau fraîche ; faites égoutter sur un tamis : faites suer une tranche de jambon : quand elle est un peu attachée ; mouillez de bouillon & de coulis : faites-lui faire quelques bouillons ; dégraissez cette essence & la passez au tamis ; hachez deux anchois un peu défilé ; délayez les dans cette essence ; mettez y ensuite les huitres avec un peu de gros poivre & servez ce ragoût avec les sarcelles.

Sarcelles aux montans de cardons d'Espagne. Faites cuire à la broche où à la braise : faites cuire un peu plus qu'à demi vos montans dans l'eau bouillante avec un morceau de beurre , une pincée de farine & du sel : faites les égoutter. Achevez leur cuisson dans une casserolle avec un coulis clair de veau & jambon , ou les faites mitonner dans une essence claire ; & servez autour des sarcelles.

Sarcelles aux navets. Faites cuire à la broche ;

ou piqués de gros lard à la braïse ; coupez des navets en dés , ou les tournez en olives : faites-leur prendre couleur dans du saint-doux ; égouttez-les & les mettez mitonner avec du bon jus , liés d'un bon coulis ; dressez les farcelles & le ragoût par-dessus.

Sarcelles aux olives. Faites-les refaire dans la graisse , & cuire ensuite à la broche , ou à la braïse. Tournez des olives & les mettez ensuite à l'eau fraîche : quand elles sont égouttées , faites-les mitonner dans une bonne essence , & servez sous les farcelles.

Sarcelles. (autre Ragoût de) Faites rôtir entièrement : préparez pendant ce tems-là un ragoût de ris de veau , artichauts , champignons , sel & poivre , bouquet , une pointe de vinaigre ; servez sur les farcelles , & garnissez de fricandeaux.

Sarcelles aux truffes. Faites cuire à la broche avec une farce légère dans le corps & quelques truffes , servez avec un ragoût de truffes. (Voyez truffes.)

Sarcelles. (Ragoût de) Trouffez ; lardez de gros lard ; passez-les au lard fondu avec un peu de farine , ou faites rôtir à moitié à la broche. Empotez avec du bouillon , sel , poivre & épices , fines herbes en bouquet : faites cuire doucement : à moitié de la cuisson , ajoutez des navets par tranches & , passez au roux avec un bon verre de vin. Le ragoût cuit & la sauce liée , servez chaudement.

Sarcelles. (autre Ragoût de) Faites un hachis de ris de veau , champignons , chair de farcelles , ciboules , persil , sel & poivre que vous ferez cuire. Farcissez-en des farcelles , & les faites cuire à la broche ; & servez-les avec un coulis de champignons , ou faites leur une sauce avec deux verres de bon vin , deux ou trois tranches d'oignons , girofle & un peu de poivre : faites bouillir le tout jusqu'à réduction de moitié ; passez au tamis ; mettez-y du jus de bœuf ; faites chauffer , & servez sur les farcelles.

On apprête de même les canards sauvages , pour les d'eau & beccaffes.

Sarcelles. (Pâté de) Ecrafez vos farcelles ; incifez-les fur l'eftomac , & lardez de moyen lard , poivre , fel , épices , lard pilé , laurier , bardes de lard , fines herbes , perfil & ciboules. Faites une abaiffe de pâte ordinaire ; drefsez votre pâté : dorez & faites cuire.

Sarcelles. (Autre pâté de) Fendez-les par le dos : ôtez tous les os , fauf ceux des cuiffes : lardez de moyen lard , & faites le pâté comme deffus.

Sarcelles. (Terrine de) Lardez de gros lard & faites cuire à la braife. Coupez par tranches une livre & demie de veau & un peu de jambon : foncez-en une cafferoUe avec tranches d'oignons , panais & carottes ; faites fuer le tout ; quand il s'attache , mouillez de bouillon & de jus ; ajoûtez des champignons , deux ciboules entieres , un peu de perfil , deux ou trois cloux quelques croûtes de pain. Laissez mitonner : achevez le coulis ; les farcelles étant cuites , drefsez-les dans la terrine ; jettez le coulis par-deffus & fervez.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La chair de la farcelle eft plus favoureuse , plus legere , plus facile à digérer que celle du canard sauvage. Cependant les perfonnes délicates , celles dont l'eftomac eft foible , doivent s'abftenir de ces oifeaux aquatiques , qu'elles ne digerent pas bien , & qui ne peuvent pas fournir un chyle doux , tel qu'il leur convient.

SARDINE : petit poiffon de mer qu'on trouve plus communément dans la Méditerranée que dans l'Océan : il reflemble à l'anchois ; mais il eft plus grand & plus épais. Il eft meilleur en Mars & Avril qu'en tout autre tems : on mange ce poiffon frit , & fur le gril. Il eft plus fain grillé que frit.

Sardine en caiffe. Prenez des fardines fraîches : coupez-leur la tête & le bout de la queue. Mettez de la farce de poiffon au fond d'une caiffe , & par-deffus

dessus vos sardines ; couvrez de même farce ; unifiez avec de l'œuf battu ; saupoudrez de mie de pain ; couvrez d'une feuille de papier ; faites cuire au four ; égouttez la graisse, & servez par-dessus un coulis maigre qui soit clair.

SARRIETTE : plante odoriférante qui approche du thym, mais dont l'odeur & le goût ne sont pas tout-à-fait si forts : on l'emploie en cuisine comme le thym ; elle en a peu-près-les propriétés.

S A U C E S.

SAUCE aigre
 sauce à l'Allemande.
 autre sauce à l'Allemande.
 sauce à l'Angloise.
 autre sauce à l'Angloise.
 sauce à l'aspic.
 sauce à la ciboule.
 sauce à la Czarienne.
 sauce à la Damois.
 sauce à la Demoiselle.
 sauce à l'échalotte.
 sauce à l'Espagnole.
 sauce à la Hollandoise.
 sauce à la Hussarde.
 sauce à la Jardiniere.
 sauce à l'Italienne, blanche
 & claire.
 autre sauce à l'Italienne en
 gras.
 autre sauce à l'Italienne en
 maigre.
 autre sauce à l'Italienne
 rousse.
 sauce à l'Ivernoise blanche.
 sauce à l'yvoire.
 sauce à la Manfienne.
 sauce à la Marotte.
 sauce à la Martine.
 sauce à la Monime.
 sauce à la morue.
 sauce à la Nefle.
 sauce à la Noé.

sauce à l'orange en gras.
 sauce à l'orange en maigre.
 sauce à la Pimbêche.
 sauce à la Princesse.
 sauce à la Provençale.
 sauce à la Ravigotte.
 sauce à la Ravigotte chaude.
 sauce à la remolade.
 autre sauce à la remolade.
 sauce à la Reine.
 sauce à la Romaine.
 sauce à la Saint-Cloud.
 sauce à la Vestale.
 sauce au fenouil & groseilles
 vertes.
 sauce au jambon.
 sauce au jus.
 sauce au laurier.
 sauce au pauvre-homme, à
 l'eau.
 sauce au pauvre-homme, à
 l'huile.
 sauce au réveil-matin.
 sauce au singe verd.
 sauce au verjus.
 sauce au verjus au roux.
 sauce aux anchois.
 sauce aux beccasses.
 sauce aux canards.
 sauce aux capres.
 autre sauce aux capres.
 sauce aux champignons &
 mousserons.

saucé aux fines herbes.

saucé aux mousserons nouveaux.

saucé aux oignons.

saucé aux truffes.

saucé bacchique.

saucé douce.

saucé hachée en gras.

saucé hachée en maigre.

saucé perlée.

saucé piquante.

autre saucé piquante.

saucé piquante verte.

saucé dite *poivrade*.

saucé rousse.

saucé-robert en gras.

saucé-robert en maigre.

saucé simple.

saucé verte.

saucé verte chaude.

saucé verte à l'oseille.

SAUCE : sorte de liqueur composée de divers ingrédients pour donner plus de relief aux alimens. On en fait de plusieurs sortes selon la nature des ragoûts qu'on apprête.

Sauce aigre. Mettez dans une casserolle trois ou quatre jaunes d'œufs , un peu de fleurs de muscade, un verre de vinaigre , un peu d'eau , un morceau de beurre fin , sel & poivre. Faites cuire votre saucé en la remuant : toujours prenez garde qu'elle ne tourne ; on peut manier le beurre d'un peu de farine, cela la soutiendra mieux, ou y mettra quelques anchois. On sert cette saucé pour des perches ou autres poissons , ou sur les poissons , ou à part dans une saucière.

Sauce à la ciboule au roux. Epluchez & hachez-la ; passez ensuite au lard fondu , sel & poivre ; mouillez de jus : faites cuire un moment. Liez d'un coulis de veau & jambon ; que la saucé ait de la pointe , & servez chaud.

Sauce à la Czarienne. Ayez une essence ; faite exprès de belle couleur ; mettez-y la quantité de deux pains de beurre de Vanvre , raisins de Corinthe , poivre long confit avec des cornichons ; des cornichons verts , deux tranches de citron. Faites chauffer , & servez sur votre entrée. Vous pouvez la faire au blanc de même , avec de la réduction , mais y mettre un peu de beurre , poivre long , & cornichons bien blanchis.

Sauce à la Damois. Coupez une poularde par quartiers. Mettez-la dans un plat avec des tran-

ches de jambon , deux champignons , un petit bouquet , deux gouffes d'ail ; faites suer le tout à demi-attaché. Mouillez d'un verre de vin de Champagne & bouillon. Laissez cuire ; le tout bien dégraissé , passez au tamis cette sauce , & vous en servez pour mettre sous d'autres volailles , ou claire , ou liée à demi , d'une essence de jambon.

Sauce à la Demoiselle. C'est le fond de la sauce au persil. (Voyez ci-après ,) avec lequel vous passez à l'étamine ail & laitue blanchie , & deux jaunes d'œufs durs , le tout bien pilé. Mettez-y la quantité de deux pains de beurre de vanvre , & gros poivre. Vous la faites comme une sauce blanche , relevée de bon goût.

Sauce à la Hollandoise. Faites blanchir du persil , & le hachez très-fin. Passez le au beurre , dont un tiers manié de farine , un peu de bon bouillon , jus de citron , sel , gros poivre , un anchois haché ; faites lier.

Sauce à la Hussarde. Prenez trois cuillerées de bouillon , un peu de réduction , un verre de vin de Champagne , la moitié d'un pied de céleri coupé en morceaux , quelques feuilles d'estragon , deux gouffes d'ail , thym , basilic , laurier , tranches de jambon , persil , ciboules , moitié d'un citron en tranches , sel & poivre. Faites bouillir le tout à petit feu , jusqu'à ce que la sauce soit réduite ; passez-la au tamis , & la servez pour sauce piquante aux alimens à qui elle pourra convenir.

Sauce à la Jardinière. Garnissez une casserole de veau & jambon , carottes , panais , deux gouffes d'ail , bouquet , persil & ciboules ; faites suer & moulez avec deux verres de vin de Champagne , deux cuillerées d'huile fine & bon bouillon. Faites-la bouillir une bonne heure ; dégraissez & passez au tamis ; mettez-y sel & gros poivre , un morceau de bon beurre , persil blanchi & haché. Faites lier , & servez sur ce que vous voudrez , avec un jus de citron.

Sauce à la Manfienne Prenez des foies de perdreaux , un foie gras , un peu de moëlle de bœuf , un peu de beurre , quelques champignons , persil & échalottes , rocamboles. Pilez le tout ; remplis-

sez de cette farce une poularde , & la mettez à la broche ; quand la poularde est cuite , prenez la farce ; délayez la avec un verre de vin de Champagne , deux cuillerées de coulis , de bon beurre ; tournez-la comme une sauce blanche ; ajoutez , pour lier , un verre de réduction.

Sauce à la Marotte. Passez à l'huile veau & jambon en dés , deux gouffes d'ail , un bouquet , deux champignons ; mouillez ensuite d'une essence claire , & finissez. Prêt à servir , mettez dedans pistaches & rocamboles entières , verd de ciboules hachées en gros , & blanchie.

Sauce à la Martine. C'est le fond de la sauce des réductions ; mettez dedans de petits oignons blancs , pistaches , jambon en dés , & des carottes aussi en dés. Elle servira , selon le goût que vous aurez.

Sauce à la Monime. Mettez dans un peu de réduction , sel & gros poivre , bon beurre , un peu de citron verd rapé fin , des cornichons blanchis & hachés à moitié ; faites lier , & servez.

Sauce à la morue. Passez des champignons en tranches , bouquet , bon beurre , deux gouffes d'ail , le tout passé : mettez-y une pincée de farine , que vous délayerez avec une chopine de crème ; tournez jusqu'à ce que la sauce soit faite ; passez-la dans une étamine. Mettez-y ensuite une pincée de persil blanchi bien haché , & servez pour toutes sortes de choses en filets , ou pièces entières , un verre de réduction dedans.

Sauce à la Nefle. C'est le fond de la sauce à la Noë ci-après , finie au blanc. Elle sert à toutes les petites sauces , comme vertes , jaunes , blanches , rouges , à l'Angloise , à l'Italienne , blanche , aux petits œufs , & à tout ce que l'on juge à propos.

Sauce à la Noë. Prenez une noix de veau , un morceau de jambon , un poulet , le tout coupé en dés , deux gouffes d'ail , trois rocamboles , trois échalottes , quatre champignons , un bouquet , deux tranches de citron. Faites suer le tout sans attacher ; mouillez de deux verres de vin de Champagne.

bouilli, & de deux verres de bouillon. Faites réduire, & dégraissez; passez au tamis; mettez-y peu de persil haché fin. En servant, pour donner plus de goût, ajoutez estragon, cerfeuil, truffes, cornichons, échalottes & jaunes d'œufs hachés. Cette sauce sert également pour le gibier, la volaille & la grosse viande.

Sauce à la Pimbêche. Prenez la moitié d'une noix de veau, une tranche de jambon; coupez-la en dés, un bouquet de persil, ciboules, ail, trois cloux, muscade, demi-feuille de laurier, trois ou quatre champignons. Passez le tout avec de l'huile; mouillez d'un peu de réduction & de bouillon; faites cuire cette sauce une demi-heure; dégraissez; passez au tamis; & avant de servir, mettez-y quelques pistaches & quelques rocamboles entières, avec du verd de ciboules blanchies & hachées.

Sauce à la Ravigotte. Faites suer une tranche de jambon dans une casserole. Quand elle s'attache, mouillez-la de bouillon & de coulis. Faites bouillir. Quand la sauce est assez réduite, passez-la au tamis; mettez dedans toutes sortes de fines herbes hachées, comme baume, pimprenelle, cerfeuil, civette, corne de cerf, estragon blanchi. Ajoutez-y de bon beurre, un jus de citron, sel & gros poivre. Faites lier la sauce, & servez-la chaude, pour ce qu'il en sera besoin.

Sauce à l'Allemande. Mettez dans une casserole une tranche de jambon; faites-la suer & attacher; mouillez de bouillon & coulis, & faites bouillir & réduire; dégraissez, passez au tamis; mettez dedans des foies gras & persil blanchi; hachez des capres & anchois, deux ciboules entières & du bon beurre. Faites lier la sauce sur le feu, & qu'elle ne soit pas trop épaisse. Otez-en les ciboules; mettez-y un peu de gros poivre & un jus de citron.

Sauce. (Autre à l'Allemande.) Passez au beurre, persil, ciboules, champignons, truffes, tranche de jambon hachée, gouffe d'ail, feuille de laurier, tranches d'oignons; mouillez de bouillon, & laissez

sez réduire. Passez à un tamis clair; liez la sauce avec des jaunes d'œufs; mettez dedans des pigeons & pistaches blanchis. Servez avec des poulets.

Sauce à l'Angloise. Hachez sur une nappe quatre jaunes d'œufs durs. Mettez dans une essence claire capres & anchois hachés, deux ciboules entières & bon beurre. Faites lier la sauce sur le feu; mettez cette sauce dans un plat, & par-dessus les jaunes d'œufs hachés, ensuite ce que vous y voudrez servir, & sur le tout d'autres jaunes d'œufs hachés de même.

Sauce (Autre à l'Angloise,) pour les cochons de lait. Prenez de la mie de pain bien fine: mouillez-la de bouillon; assaisonnez de poivre & raisins de Corinthe; faites mitonner, & servez dans une saucière.

On fait aux perdrix une sauce pareille, mais sans raisin: on y met du sel, du beurre, & un oignon piqué de cloux.

Sauce à la Princesse. Mettez dans une casserole un peu de beurre, une tranche de jambon, une feuille de laurier, persil, ciboules, truffes, champignons, le tout haché très-fin. Mouillez avec bon bouillon, un peu de réduction, demi-verre de vin de Champagne, sel & gros poivre. Faites cuire cette sauce à petit feu, pendant une demi-heure. Retirez ensuite le jambon & le laurier; liez cette sauce avec trois jaunes d'œufs; délayez avec un peu de réduction, & servez vous en pour le besoin.

Sauce à la Provençale blanche. Passez avec de l'huile, tranches de champignons & tranches de persil, oignons en tranches, trois gouffes, d'ail un peu de basilic; mouillez ensuite d'un verre de vin Champagne & de la petite sauce à la Noë. Dégraissez, & liez de jaunes d'œufs, pour servir au besoin. On la fait brune, en y mettant du coulis; ou verte, au moyen d'une purée verte, ou autre ingrédient.

Sauce à la Ravigotte. (Autre.) chaude. Faites chauffer de l'huile; dégraissez; passez-y persil, ciboules, fines herbes, gouffe d'ail; mouillez d'en peu de jus & de coulis, & dégraissez. Ajoûtez un filet de vinaigre & moutarde, & des capres & anchois

hachés, gros poivre & jus de citron. Servez avec ce qui doit avoir du haut goût.

Pour dégraisser l'huile, on la fait chauffer dans une terrine : on y met le feu, comme à l'eau-de-vie, & on l'éteint tout de suite. D'autres, pour la dégraisser, la font chauffer, la versent ensuite dans un peu d'eau froide, & la fouettent pour s'en servir.

Sauce à la Ravigotte chaude. (Autre) Mettez dans une casserole un demi septier de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile dégraissée, bon bouillon ; faites réduire le tout à un bon verre ; mettez-y persil, ciboules, échalottes hachées, sel & poivre. Ajoutez corne de cerf, estragon, cresson alénois haché. Faites bouillir à courte sauce. Cette sauce sert pour les poulets, pigeons rôtis, avec jus de citron, & on les appelle alors *poulets & pigeons au vin de Champagne*. On y peut mettre du jus & du coulis, & même une gouffe d'ail, qu'on retire en servant.

Sauce à la Reine. Mettez dans une casserole la moitié d'une noix de veau, deux tranches de jambon, deux oignons, quelques champignons, le tout coupé en dés, gouffe d'ail. Passez le tout à l'huile ; mouillez de bon bouillon, verre de vin de Champagne ; faites cuire cette sauce pendant une heure ; dégraissez ; ôtez le veau & le jambon ; mettez y une mie de pain trempée dans la crème ; passez-la à l'étamine ; beurrez-la, & y mettez de la crème, pour que rien ne reste, & la faites chauffer au bain-marie, pour la servir au besoin.

Sauce à la remolade. Hachez très-fin persil, ciboules, capres, anchois, pointe d'ail ; mettez le tout dans une casserole avec une cuillerée de moutarde, sel fin, poivre concassé ; délayez avec de l'huile & du vinaigre, sans que rien domine ; servez-la froide dans une saucière.

Sauce à la remolade chaude. Mettez dans une casserole persil, ciboules, champignons, pointe d'ail haché. Passez avec une cuillerée d'huile ; mouillez ensuite de coulis & filet de vinaigre. Après quelques bouillons, dégraissez & assaisonnez de bon goût ;

& avant de servir, mettez une cuillerée de moutarde sans bouillir, & vous en servez pour les choses qui exigent un haut goût.

Sauce à la Romaine Faites suer du veau & jambon avec deux gouffes d'ail, tranches d'oignons, une racine coupée en zestes & quelques champignons. Quand les viandes ont rendu leur jus, poussez le feu jusqu'à attacher, & mouillez d'un bon verre de vin de Champagne, deux cuillerées d'huile fine. Faites bouillir à petit feu, pendant une heure. Passez-la au tamis; mettez du beurre, sel & gros poivre, persil blanchi & haché. Faites lier, & ajoutez un jus de citron.

Sauce à la Saint-Cloud. Faites blanchir une poignée de persil & deux laitues. Mettez-les ensuite à l'eau fraîche; pressez-les bien & les pilez, & faites cuire avec un peu de réduction & du bouillon, gouffe d'ail; passez au tamis; mettez ensuite cette sauce dans une casserole avec de bon beurre, quatre jaunes d'œufs durs hachés très-fin. Faites lier sans bouillir; ajoutez un jus de citron en servant.

Sauce à l'aspic. Mettez dans une casserolle tranches de veau & jambon, ail, échalotte, bouquet, girofle, coriandre, macis, gingembre, cannelle, un peu de baume, huile, tranches de citron, un verre de vin de Champagne, deux verres de bouillon. Faites bouillir & réduire tout doucement. Ajoutez un verre de vinaigre blanc; un peu de sel, passez-la au clair & la liez à demi dégraissée.

Sauce à la Vestale. Faites mitonner gros comme un œuf de mie de pain mollet dans du consommé ou bouillon clair. Prenez du blanc de volaille pilé, & deux jaunes d'œufs durs, de l'oignon cuit à la cendre, deux amandes amères, sel & poivre, le tout pilé & passé à l'étamine. Faites chauffer sans bouillir, & servez d'un goût un peu relevé.

Sauce à l'Espagnole. Mettez dans une casserolle deux tranches de jambon, quelques tranches de veau, deux racines, deux oignons en tranches;

faites suer sur le feu; mouillez de bouillon & de coulis, une demi-bouteille de vin de Champagne, que vous ferez bouillir auparavant, mettez-y aussi une poignée de coriandre, gouffe d'ail, bouquet de persil, ciboule, girofle, demi-feuille de laurier, deux cuillerées d'huile fine. Faites bouillir cette sauce, deux ou trois heures, à petit feu: dégraissez & faites réduire; passez au tamis pour vous en servir au besoin.

On peut encore fonder une casserolle de deux noix de veau, de tranches de jambon, deux perdrix ou perdreaux, bouquet; faire suer le tout & laissez légèrement attacher, mouillez de coulis à l'ordinaire, vin de Champagne, huile & les assaisonnemens ordinaires, un peu de coriandre, quelques tranches de citron. Quand elle est cuite & de bon goût, on s'en sert au besoin.

Sauce à l'Italienne blanche claire. Passez à l'huile persil, ciboules, échalottes, champignons, truffes hachées, gouffe d'ail entière, demi-feuille de laurier: mouillez de bouillon & réduction, & laissez réduire cette sauce autant que vous le jugerez à propos: mettez-y deux tranches de citron, après l'avoir dégraissée avec un verre de vin de Champagne; elle sert pour toutes sortes de viandes blanches & noires, & même sous la viande de boucherie.

Sauce à l'Italienne en gras. Faites suer une tranche de jambon dans une casserolle: quand elle sera un peu attachée, mettez-y des champignons hachés, un bouquet, pointe d'ail, quelques cloux de girofle, de l'huile fine. Passez & mouillez le tout avec un verre de vin de Champagne & du coulis. Dégraissez la sauce; après quelques bouillons assaisonnez de bon goût, mettez-y un peu de gros poivre avec un jus de citron.

Sauce à l'Italienne en maigre. Passez des champignons hachés très-fin avec de l'huile & un bouquet, cloux, pointe d'ail. Mouillez avec un verre de vin blanc & coulis maigre; au défaut de coulis, servez-vous de sauce d'étuvée de carpes; passez au tamis; & après quelques bouillons, dégraissez la

sauce. Otez le bouquet , & employés votte sauce selon ce que vous aurez à en faire.

Sauce à l'italienne rousse. La sauce rousse à l'italienne se fait comme celle appelée blanche claire, si ce n'est qu'au lieu de bouillon, vous la mouillez d'essence claire & de vin.

Sauce à l'ivoire. Passez à l'huile & au lard fondu des tranches de veau & jambon avec tranches d'oignons , une gouffe d'ail , quatre champignons, le tout mouillé de vin de Champagne & bouillon. Mettez dedans un peu de mie de pain mitonné, & un peu de crème bouillie. Retirez le veau & le jambon lorsqu'ils seront cuits : passez le reste à l'étamine avec quatre jaunes d'œufs durs , servez-vous-en pour ce que vous voudrez comme poulets, veau ou autres viandes blanches & noires.

Sauce à l'Ivernoise blanche. Faites bouillir un verre de vin de Champagne réduit au quart avec une gouffe d'ail piqué d'un clou. Mettez - y un verre de réduction , une feuille de baume & quelques-unes de pimprenelle , quatre d'estragon : quand elle est faite , ajoutez cinq ou six zestes de bigarade sans les faire bouillir, poivre, concassé, jus de saison ; & servez.

Sauce à l'orange en gras. Faites fuer une tranche de jambon dans une casserolle ; laissez un peu attacher , & mouillez avec un peu de bouillon & coulis : faites cuire à petit feu ; passez ce jus au tamis : mettez dedans des zestes d'oranges : pressez-y le jus de deux oranges : mettez-y de bon beurre & faites lier , pour vous-en servir.

Sauce à l'orange en maigre. Passez avec de bon beurre des zestes & le jus de deux oranges avec sel & poivre. Faites lier sans bouillir : au défaut de coulis maniez le quart du beurre qu'il vous faut de farine , & mettez le tout avec du jus maigre , quelques anchois hachés , sel & gros poivre. Faites lier le tout , & servez.

Sauce appelée Poivrade. Mettez du vinaigre dans une casserolle avec un peu de jus de veau , ciboule entière , oignons en tranches , une tranche de citron , poivre & sel , quand la sauce a bouilli ,

passiez-la au tamis ; & servez chaud dans une sauciere.

Sauce au fenouil & groseilles vertes. Faites fondre un peu de beurre dans une casserolle sur un fourneau : quand il est fondu , mettez-y une pincée de farine & la faites roussir : quand elle est rousse , ajoûtez-y un peu de ciboule hachée. Mouillez de bouillon de poisson : assaisonnez de sel & poivre : quand elle bout , mettez-y une pincée de fenouil & des groseilles épluchées ; laissez mitonner & liez d'un coulis.

Sauce au jambon. Foncez une casserolle de tranches de jambon battu. Faites-les suer sur un fourneau : quand elles s'attachent , poudrez-les d'un peu de farine ; remuez toujours : mouillez de jus avec du poivre & un bouquet ; laissez mitonner à un petit feu. Si elle n'est pas assez liée , mettez-y un peu de coulis de veau & de jambon ; qu'elle ait un peu de pointe : passez-la au tamis , & vous en servez pour toute sorte de rôts de viande blanche.

Sauce au jus à l'échalotte. Hachez des échalottes : mettez les avec du jus de mouton , sel & poivre ou du jus de veau. Cette sauce sert pour les éclanches de mouton ou volailles.

Sauce au laurier. Passez des champignons entiers , branches de persil , six feuilles de laurier , avec huile , deux gouffes d'ail. Mouillez de demi-verre de vin blanc , essence , jus de citron. Les sauces au romarin , à la sauge se font de même ; mais au lieu d'essence , on se sert de réduction.

Sauce au pauvre homme à l'eau. Mettez dans une sauciere de la ciboule hachée avec sel & poivre , & de l'eau ; & servez cette sauce froide.

Ou bien mettez dans une casserolle un peu d'eau , de sel & gros poivre , échalotte hachée , jus d'un citron : faites chauffer sans bouillir , pour servir au besoin ; ou prenez un oignon blanc , échalottes , rocamboles , ail : pilez le tout , un peu d'eau , un verre de vin bouilli , un jus d'orange ; passez le tout à l'étamine ; ajoûtez du gros poivre , & servez.

Sauce au pauvre homme à l'huile. Hachez un peu

de persil & ciboules, mettez dans une saucière avec huile, poivre & sel, un peu de vinaigre : servez froide.

Sauce au réveil matin. Passez du veau & du jambon coupés en dez avec huile fine : ajoutez ail, romboles, échalottes, bouquet, oignon piqué de cloux, macis, gingembre, cannelle, baume, tranches de citron, verre de vin de Champagne, bon bouillon, verre de vinaigre blanc : faites cuire à petit feu ; à moitié de cuisson, ajoutez-y une cuillerée de coulis. Dégraissez & passez au tamis étant réduite ; & servez avec la venaison & sur tout autre mets qui pourroit l'exiger.

Sauce au finge verd. Prenez un fond de sauce à la noë au blanc, toute claire : mettez-en dans une casserolle ce qu'il en faudra : pilez du cerfeuil crud ; exprimez-en le suc : délayez deux jaunes d'œufs avec ce jus ; liez-en votre sauce. On peut de même tirer du verd de l'estragon du persil, cresson alénois ; & si ces herbes sont trop fortes, & on les fait blanchir auparavant.

Sauce au verjus. Ecrasez le verjus & le mettez dans une saucière avec poivre & sel, & servez cette sauce froide.

Sauce au verjus au roux. Mettez du coulis clair de veau & jambon dans une casserolle. Quand il est chaud, mettez-y le verjus, & servez chaudement.

Sauce aux anchois. Lavez les anchois ; ôtez-en les arrêtes ; hachez-les & les mettez dans une casserolle avec un coulis clair de veau & jambon, poivre & sel. Faites chauffer ; donnez lui de la pointe. Cette sauce sert pour le rôti.

Sauce aux beccasses. Prenez le ventre & les foies de beccasses cuites à la broche, poivre & sel : écrasez-les & mouillez d'un peu de vin rouge. Coupez les beccasses dans cette sauce ; & pour la lier : mettez un peu de coulis de veau & jambon, faites chauffer & y mettez deux jus d'orange.

Sauce aux canards. Prenez du jus de veau avec poivre & sel. Mettez-y deux jus d'oranges, & servez avec les canards & farcelles.

Sauce aux capres. Mettez dans une casserolle des capres fines entieres , deux anchois bien lavés & hachés , une pincée de farine , bon beurre , sel & poivre , deux ciboules entieres un peu d'eau. Faites lier la sauce sans qu'elle bouille , & l'employez à ce que vous jugerez à propos.

Sauce. (Autre aux capres.) Mettez de l'essence de jambon dans une casserolle avec des capres auxquelles vous donnerez quelques coups de couteau , ou que vous hacherez grossièrement : assaisonnez cette sauce de sel & poivre , & servez chaudement.

Sauce aux champignons & mousserons Cette sauce se fait de même que celle aux truffes (voyez ci-après)

Sauce aux fines herbes. Mettez dans une casserolle deux verres de vin de Champagne , un peu d'huile , une tranche de citron , un bouquet : faites cuire sur les cendres chaudes ; quand cela sera réduit , mettez-y deux cuillerées de réduction : une pincée de persil blanchi ; hachez grossièrement.

Sauce aux mousserons nouveaux. Vos mousserons épluchés , hachez-les avec un peu de ciboule & de persil. Mettez une casserolle sur le feu avec un peu de lard fondu , & vos mousserons mouillés de jus ; & laissez mitonner à petit feu ; dégraissez ; liez d'un coulis de veau & jambon ; que la sauce soit de bon goût , & servez chaud.

Sauce aux oignons. Coupez en tranches ; faites les mitonner avec jus de veau , sel & poivre. Passez cette sauce au tamis ; mettez-la dans une saucière pour servir au besoin ; servez chaudement.

Sauce aux truffes. Pelez les truffes ; lavez-les & les hachez ; mettez-les dans une casserolle avec du coulis clair de veau & jambon , poivre & sel. Faites chauffer cette sauce ; donnez-lui de la pointe , & la servez sur tout avec le rôti. La sauce aux champignons se fait de même que celle-ci.

Sauce Bacchique. Prenez demi bouteille de vin de Bourgogne , sucre , cannelle , girofle , écorce de ci-

iron verd , muscade , coriandre. Faites réduire à une petite sauce à demi-lée ; passez-la au tamis ; & servez avec levraux , lapereaux & autres gibier.

Sauce douce. Mettez dans une casserolle une chopine de vin rouge , un morceau de sucre & de cannelle , faites bouillir cette sauce ; faites-la réduire aux deux tiers , & servez dans une sauciere.

Sauce hachée en gras. Mettez une tranche de jambon dans une casserolle ; faites-la suer & attacher un peu. Mettez-y un morceau de beurre , des champignons hachés , une pointe d'ail , un bouquet de persil , ciboules , girofle : passez le tout ; & mouillez de bouillon & coulis ; après quelques bouillons , dégraissez & employez-la au besoin.

Sauce hachée en maigre. Passez champignons hachés , ail , bouquet , cloux avec un peu de beurre. Mouillez de coulis maigre , bouillon & un verre de blanc. Faites bouillir la sauce & la dégraissez : quand elle est assez réduite , vous pouvez vous en servir. Au défaut de coulis , mettez-y un peu de sauce d'une étuvée de carpes ; ou l'on fait un petit roux de beurre & de farine dont on lie la sauce ; mais il faut la laisser bouillir un peu plus long-tems.

Sauce perlée. Prenez rocamboles , ail , anchois pilés , un verre de vinaigre blanc , un de Champagne & demi-verre d'huile , un jus de citron ou d'orange ; faites bouillir le tout ensemble & le laissez infuser : quand la sauce est froide , passez-la au tamis , & servez pour ce que vous voudrez avec sel & gros poivre ; cette sauce est bonne pour les viandes sur-tout qui n'ont pas un goût bien relevé.

Sauce piquante. Mettez dans une casserolle une tranche de jambon , trois racines , trois ou quatre oignons coupés en filets , beurre , bouquet de persil , ciboule , ail , cinq ou six cloux , laurier. Passez le tout à petit feu & long-tems : mouillez avec du vinaigre , du coulis , un peu de bouillon. Faites bouillir & dégraissez ; passez au tamis , & vous en servez au besoin.

Sauce piquante. (Autre) Mettez dans une cas-

ferolle une chopine de vin blanc, une cuillerée d'huile fine ; faites réduire à moitié. Mettez-y un peu de jus , persil , ciboules , pointe d'ail , cresson alénois , pincée d'estragon , cerfeuil , échalotte , le tout haché ; menu , sel & gros poivre : faites faire à cette fourniture un bouillon dans la sauce , & servez.

Sauce piquante verte. Prenez cerfeuil , cresson alénois , pimprenelle , corne de cerf , estragon , baume , civette de chacun selon sa force. Pilez ces herbes dans un mortier ; assaisonnez ensuite avec de la rocambole hachée , huile , sel & gros poivre , une cuillerée de moutarde ; le tout bien délayé. Si la sauce est trop épaisse , mettez-y un peu d'eau , & servez froide dans une saucière.

Sauce robert en gras. Passez des oignons en dés au lard fondu , ou au beurre. Quand ils sont à demi-roux , mouillez de jus & de blond de veau , avec sel & poivre. Egouttez la graisse ; liez ensuite d'un coulis de veau & jambon , & mettez un peu de moutarde : donnez-lui de la pointe , & servez. Pour ceux qui n'aiment pas l'oignon , on la passe au tamis avant d'y mettre la moutarde.

Sauce-Robert en maigre. Passez l'oignon au beurre ; étant coloré , mettez-y du coulis maigre. Faites bouillir ; dégraissez ; assaisonnez ; & avant de servir , mettez-y de la moutarde. Au défaut de coulis , faites cuire de la farine ; mouillez de bouillon , vin rouge , avec bouquet , quelques cloux , pointe d'ail ; & finissez , comme on vient de dire.

Sauce rousse. Faites roussir du beurre à la poêle ; jetez dedans du persil , & l'y faites frire , jusqu'à ce qu'il soit croquant. Servez sur ce qui demande cette sauce , avec un filet de vinaigre , sel & gros poivre.

Sauce simple. Faites suer veau & jambon ; mouillez d'un verre de vin de Champagne , bouillon & un peu de réduction. Faites bouillir le tout à petit feu. La sauce étant réduite , faites blanchir toutes sortes de fines , herbes comme estragon , pimpre-

nelle, cerfeuil, baume, civette. Mettez-les ensuite à l'eau fraîche ; égouttez-les bien, & les pilez. Mettez-les dans la sauce, & les passez ensuite à l'étamine avec un jus de citron, sel & gros poivre, pour finir.

Sauce verte. Pilez du bled verd dans un mortier, avec une croûte de pain. Tirez le bled, & le passez à l'étamine ; assaisonnez de poivre & de sel, & mouillez d'un peu de jus de veau & de vinaigre. Passez ensuite au tamis, & servez cette sauce froide avec de l'agneau.

Sauce verte, à l'oseille. Pilez une poignée d'oseille dans un mortier ; pressez-en le jus, & le passez au tamis ; mettez dedans de bon beurre manié de farine, sel & gros poivre ; faites lier la sauce sur le feu, & vous en servez, soit en gras, soit en maigre.

Sauce verte chaude. Faites suer une tranche de veau & jambon ; mouillez de vin de Champagne & de bouillon. Ayez une fourniture de fines herbes. Pilez le tout avec persil en branches, & le passez à l'étamine, pour en exprimer le verd, où vous délayerez quatre jaunes d'œufs ; liez-en votre sauce, après l'avoir passé au clair, un peu de jus de citron dedans. Servez pour toutes sortes de viandes blanches & de boucherie. Si les herbes étoient trop fortes, on peut les faire blanchir.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Quand, outre le vice des assaisonnemens, qui domine dans les sauces, elles n'auroient d'autre inconvénient que celui de provoquer l'appétit, & de faire manger plus qu'on ne feroit, si on usoit des substances simples ; tout homme qui aime sa santé, en doit faire le moins d'usage qu'il peut, sur-tout de celles où il entre des ingrédiens irritans, échauffans, tels que les jus de viandes, de racines, le beurre, les épices, &c.

SAUCISSE : mets composé de viandes hachées, avec sel & épices, renfermées dans des boyaux comme le boudin.

Saucisses

Saucisses au Parmesan. Prenez de petites saucisses; faites-les blanchir à l'eau bouillante, & jetez leur graisse. Mettez-les mitonner dans une essence de jambon. Faites un petit gratin d'essence réduite dans un plat, dans lequel vous les servirez; arrangez dedans vos saucisses. Saupoudrez-les de Parmesan, en les humectant de leur sauce. Faites-leur prendre couleur au four, & les servez à sec: on peut mettre des truffes entre.

! *Saucisses au vin de Champagne.* Faites-les cuire dans une petite braise légère; mouillez avec de l'huile & du vin de Champagne, avec léger assaisonnement, & faites mitonner. Egouttez-les, & passez la cuisson que vous ferez réduire. Mettez-y un peu de blond de veau; dégraissez, & servez avec un jus de citron.

Saucisses aux choux. Coupez un chou en quatre; lavez-le, & le faites blanchir. Mettez-le dans l'eau fraîche, & l'égouttez bien. Coupez-le ensuite en filets; faites suer & attacher une tranche de jambon dans une casserole; mettez-y ensuite le chou & du lard fondu; mouillez de jus & bouillon, sel & poivre; & faites cuire. Mettez du coulis & dégraissez; le ragoût fini, ôtez le jambon. Dressez les choux dans un plat, des saucisses grillées par-dessus.

Saucisses aux truffes. Prenez des saucisses de veau; foncez une casserole de bardes de lard, & par-dessus un lit de tranches de truffes, ensuite un lit de saucisses plates, des truffes & quelques bardes de lard. Assaisonnez légèrement; faites cuire sur des cendres chaudes; égouttez; dégraissez les saucisses & les truffes, & le fond de la cuisson; mettez-y un peu de blond de veau. Jetez sur les saucisses & les truffes; servez pour hors-d'œuvre.

Saucisses de perdrix. On fait des saucisses avec de la chair de perdrix rôties, qu'on hache bien menu avec de la panne de porc, & qu'on assaisonne comme le boudin. (Voyez *Boudin*.)

Saucisses de porc. Prenez de la chair de porc des meilleurs endroits, comme des filets, avec de la panne, autant d'un que d'autre; pour rendre le

hachis plus délicat, on peut y mettre des estomacs de chapons, ou gros poulets & même un peu de veau. Hachez le tout avec des échalottes, sel, poivre, fines épices, fines herbes, un peu de mie de pain bien fine; prenez ensuite de petits boyaux de cochon, ou de mouton, bien nettoyés; remplissez-les de votre hachis. Piquez de tems à autre vos boyaux, pour faire sortir l'air que vous y introduisez en formant vos saucisses; quand ils sont pleins, unifiez le tout avec la main, & nouez selon la longueur dont vous voudrez vos saucisses. On les fait griller sur du papier; on les sert passées à la poêle, avec du lard & du vin, pour hors-d'œuvre, ou garniture.

Saucisses de veau. Elles se font de la même manière que les précédentes, si ce n'est qu'au lieu de porc, on emploie de la rouelle de veau; on les assaisonne de même. On les sert comme les autres, ou, si l'on veut, avec de la moutarde

Saucisses en matelotte. Faites cuire de l'oignon; mouillez-le ensuite avec du vin rouge, un peu d'eau, sel & poivre, laurier. Jetez-y des saucisses plates, & faites cuire. Mettez, en finissant, une pincée de capres & un anchois hachés, quelques croûtons de pain, une pointe de vinaigre; servez à courte sauce.

SAUCISSON : grosse saucisse, faite de viande hachée, avec de bonnes épices.

Saucisson de Boulogne. Prenez de la chair de porc, grasse & maigre; hachez-la; & sur le poids de vingt-cinq livres, mettez une livre de sel, quatre onces de poivre entier, une pinte de vin blanc & une livre de sang de cochon. Pétrissez bien le tout; remplissez-en des boyaux que vous entourerez d'une serviette, de peur qu'en pressant, les boyaux ne crevent. Ficelez-les selon la longueur dont vous voudrez vos saucissons; faites-les sécher à l'air, ou à la fumée. Quand ils seront secs, séparez les les uns des autres, de peur que les vers ne s'y mettent, comme il pourroit arriver. Essayez-les; frottez-les d'huile d'olive; mettez-les dans une terrine bien vernissée, & les couvrez pour les conserver.

Saucisson de sanglier. Prenez douze livres de chair; arrosez-la de vin muscat; enveloppez-la d'un linge blanc, & la mettez entre deux planches bien chargées. Deux jours après, hachez-la avec six livres de panne; assaisonnez d'une once de macis, une once de girofle en poudre & douze onces de sel. Arrosez le hachis de vin muscat, & le laissez douze heures dans une terrine. Mettez-y un peu de salpêtre pour le faire rougir. Coupez des oreilles en filets, que vous mêlerez avec le hachis. Emplissez-en de gros boyaux de porc bien nets. Laissez-les égoutter pendant deux jours; faites les fumer jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, & alors vous pouvez vous en servir. Les saucissons de porc se peuvent faire de la même manière.

Saucisson royal Prenez de la chair de perdrix; de poulardes, de chapon crud, un peu de jambon crud, cuisse de veau & lard, persil, ciboules, champignons, truffes, sel & poivre, épices fines, pointe d'ail, deux œufs entiers, trois ou quatre jaunes, un peu de crème, le tout haché menu & bien mêlé. Roulez cette farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en aurez; & pour les faire cuire sans que cette farce se décompose, coupez des tranches bien minces de rouelle de veau; applatissez-les sur la table; enfermez-y votre farce; qu'elle soit de la grosseur du bras, pour le moins, & d'une longueur raisonnable. Foncez une casserole de bardes de lard; mettez y vos saucissons bien renfermés. Couvrez-les de tranches de bœuf & autres bardes de lard. Faites cuire à la braise à petit feu, huit ou dix heures. Etant cuits, laissez-les refroidir dans la même casserole; dégraissez; ôtez la viande qui renferme la farce, sans la rompre. Coupez par tranches, & servez à froid sur un plat.

SAUGE: plante très-connue, & d'usage en cuisine, d'une odeur & d'un goût fort & aromatique; on en distingue de deux sortes, la petite & la grande. La sauge de la petite espèce est plus estimée que

l'autre ; on lui attribue , outre le goût qu'elle donne aux alimens , de très-grandes propriétés.

SAUMON : poisson de mer très-connu , qui remonte cependant dans les rivières , sur-tout au printemps ; saison où l'on remarque qu'il est plus gras : mais s'il séjourne long-tems dans l'eau douce , il y devient maigre , sec & de mauvais goût.

Saumon à la maître d'hôtel. Faites mariner une tranche de saumon avec un peu d'huile , sel & poivre. Faites-la griller ensuite , & la dressez avec sel & poivre , persil & ciboules hachés , un morceau de beurre , un peu de bouillon. Après quelques bouillons , ajoutez un jus de citron ; & servez chaud.

Saumon à la sauce aux capres. Faites mariner ; faites griller à petit feu , & servez avec la sauce aux capres. (Voyez Sauce.)

Saumon à la sauce douce Coupez-le par tranches ; farinez ; faites cuire dans du beurre affiné ; faites-le mitonner dans une sauce douce. (Voyez Sauce.)

Saumon au coulis & queues d'écrevisses. Faites cuire un morceau de saumon dans une bonne braise de veau & de jambon , avec racines , oignons , bouquet , pointe d'ail , cloux , vin blanc. Etant cuit , servez-le avec un ragoût de queues & coulis d'écrevisses. Si c'est en maigre , faites cuire le saumon dans un court-bouillon , avec vin rouge ; & le servez avec les mêmes ragoût & coulis.

Saumon au court-bouillon. Bien nettoyé , incisez-le , pour qu'il prenne mieux le goût ; assaisonnez-le de sel , poivre , cloux , muscade , oignons , ciboules , persil , tranches de citron verd , laurier. Mettez-lui dans le ventre une livre de bon beurre manié de farine ; pliez-le dans une serviette ; ficelez , & le mettez dans une poissonnière avec vin , eau & vinaigre , & faites cuire à grand feu. Mettez-le mitonner sur la braise. Tirez-le ensuite , & le servez à sec sur une serviette pliée , garni de persil frit pour rôti.

Saumon au four. Faites fondre du beurre dans un

plat; mettez dedans du persil, ciboules, champignons hachés, sel & poivre; ensuite le saumon, & par-dessus même assaisonnement que dessous. Panez; mettez au four; & servez de belle couleur, avec une sauce hachée. Voyez Sauce.)

Saumon aux champignons, garni d'écrevisses & d'ailerons glacés. Ecaillé, vidé, lavé, mettez-lui dans le ventre un gros morceau de beurre. Enveloppez-le de bardes de lard & d'une serviette. Ficelez-le; foncez une poissonnière de tranches de veau & jambon, avec sel, poivre, cloux, fines herbes, gouffe d'ail, racines & oignons. Mettez dessus le saumon, & le faites suer à la braise; mouillez-le après de deux bouteilles de vin de Champagne & bon bouillon. Faites cuire à petit feu, pendant deux heures. Cuit, dressez-le. Garnissez-le autour de deux ailerons de dindons glacés & de douze belles écrevisses cuites au vin de Champagne. Mettez sur le saumon un bon salpicon de ris de veau, jambon, champignons, cornichons.

Saumon glacé. Piquez un morceau de saumon d'un côté avec du petit lard. Foncez une casserole de tranches de veau & jambon. Faites y suer votre saumon; mouillez-le de vin blanc, assaisonné de sel & poivre, cloux, bouquet, fines herbes, oignons, racines. Faites cuire cette braise à petit feu. Ayez une glace marquée dans une casserole. Quand elle a été passée au tamis & affinée, glacez le saumon avec le dos d'une cuillère. Finissez la sauce, en mettant du coulis dans la casserole de cette glace. Détachez-en ce qui reste, & le servez avec un jus de citron.

Saumon mariné. Coupez des tranches en filets, & les mettez dans une marinade faite avec sel & poivre, laurier, basilic, tranches d'oignons, ciboules entières, persil, six cloux, jus de deux citrons, ou un peu de vinaigre. Remuez le tout, & laissez mariner deux heures. On peut aussi faire tiédir la marinade, à laquelle on ajoute un peu de beurre manié de farine, vinaigre & eau. Vos filets étant marinés,

effayez-les entre deux linges ; farinez-les bien ; & les faites frire dans du beurre affiné, ou de l'huile ; & servez garni de persil frit.

Saumon. (Darne de) à la bourgeoise. Mettez-la dans une casserole , avec un verre d'huile & deux verres de vin de Champagne , un peu de bouillon , persil & ciboules , champignons , truffes , gouffe d'ail , le tout haché fin. Faites cuire à petit feu , sel & gros poivre ; à moitié cuisson , dégraissez la sauce ; mettez-y une cuillerée de coulis ; pressez-y un jus de citron , & servez.

Saumon (Darne de) en caisse. Faites-la mariner avec huile , poivre , sel , persil , ciboules , champignons , truffes , pointe d'ail , le tout haché menu. Faites une caisse de papier bien huilée ; mettez dedans la darne , avec son assaisonnement ; faites-la griller à petit feu , & la retournez. Etant cuite , passez - y un jus de citron , & servez avec la caisse.

Saumon (Darne de) en ragoût. Faites-la cuire dans une bonne braïse , comme ci-dessus ; mouillez de bouillon seulement. Etant cuite , dressez-la , & la servez avec le ragoût suivant. Coupez en quatre un ris de veau blanchi ; passz-le avec beurre , tranche de jambon , bouquet , champignons & truffes ; mouillez de bouillon , d'un verre de vin de Champagne & d'un peu de réduction. Faites cuire à petit feu , & dégraissez. Mettez y une cuillerée de coulis , & servez sur le saumon.

Saumon (Filets de) au vin de Champagne. (Voyez Filets.)

Saumon (Filets de) aux fines herbes. (Voyez Filets.)

Saumon. (Hâtelettes de) Coupez des tranches de saumon en petits dés ; passez-les à la casserole , avec beurre , persil , ciboules , champignons , truffes , le tout haché , sel & gros poivre. Faites chauffer un peu , & liez de quatre jaunes d'œufs. Laissez refroidir. Enfilez vos petits dés à des brochettes , & les trempez bien dans ce ragoût qui doit être épais. Panez , & faites griller à petit feu. Servez pour garniture de

grosse entrée, ou pour hors-d'œuvre, avec une remolade, dans une saucière.

Saumon (Hure de) à la braise en gras. Piquez-la de gros lard assaisonné & de jambon, & la ficelez. Faites suer dans une casserole du veau, avec des bardes de lard : quand le veau s'attache, saupoudrez-le d'un peu de farine ; remuez-le quelques tours. Mouillez ensuite de bouillon & d'un peu de jus. Mettez la hure dans une autre casserole, & versez dessus cette braise, que vous mouillerez d'une bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc, sel & poivre, fines herbes, oignons, persil, ciboules, tranches de citron verd, un morceau de beurre & quelques bardes de lard sur le tout. Faites cuire à petit feu ; étant cuite, laissez-la deux heures dans sa braise. Tirez ; égouttez, & la dressez dans un plat ; servez dessus un ragoût d'écrevisses en gras, ou de crêtes, ou ris de veau & autres garnitures. Les tronçons de saumon & la queue s'appêtent de même.

Saumon (Hure de) à la braise en maigre. Piquez de lardons d'anguilles & d'anchois ; ficelez-la comme la précédente, & la mettez dans une poissonnière. Mettez dans une casserole du beurre, & y faites roussir une poignée de farine ; mouillez-la de bouillon de poisson, & vuidez le tout ensuite dans la poissonnière ; ajoutez-y une bouteille de vin de Champagne, ou autre vin blanc, avec sel & poivre, fines herbes & épices, oignons, ciboules, persil, citron verd ; faites cuire à petit feu. Étant cuite, laissez mitonner deux heures sur la braise, pour prendre goût. Dressez ensuite dans un plat ; servez dessus un ragoût de laitances, champignons, truffes & mousserons, ou ragoût de queues d'écrevisses & sa garniture. (Voyez la façon de faire ces ragoûts à leurs articles respectifs.)

Saumon (Pâté de) en gras Lardez de gros lard & jambon une hure de saumon, coupez la près des nageoires ; dressez un pâté à l'ordinaire ; foncez de lard pilé, avec les assaisonnemens convenables ;

placez-y la hure ; assaisonnez dessus comme dessous ; avec beurre frais & bardes de lard. Finissez & mettez au four pour quatre ou cinq heures. A moitié cuit , versez par le soubirail une chopine de coulis clair de veau & jambon. Remettez , pour achever de cuire. Servez-le froid pour entremets. Si vous le servez chaud , dégraissez , & y mettez un ragoût de foies gras , ou de queues d'écrevisses.

Saumon (Pâté de) en maigre. Piquez des tranches de saumon , épaisses de trois doigts , avec un anchois. Dressez un pâté de pâte fine ; foncez-le de beurre frais ; assaisonnez de sel & poivre , fines herbes & épices ; mettez-y le saumon ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de beurre frais & d'une autre abaisse. Faites cuire ; dégraissez , & y jetez un coulis d'écrevisses qui ait un peu de pointe.

Saumon (Terrine de) en gras. Foncez la terrine de bardes de lard & de tranches de jambon ; assaisonnez de sel & poivre , épices & persil haché. Mettez-y votre saumon ; assaisonnez dessus comme dessous ; couvrez de tranches de veau & de lard. Couvrez & lutez le couvercle avec de la pâte ; faites cuire entre deux feux. Otez ensuite le veau & le jambon ; dégraissez & jetez dedans un ragoût de ris de veau , crêtes , champignons , mousserons.

Saumon (Terrine de) en maigre. Frottez la terrine de beurre frais ; mettez le même assaisonnement dessous que dessus ; & sur le saumon , morilles , vin blanc ; dégraissez , & y jetez un ragoût d'écrevisses.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le saumon frais , gras , tendre , bien cuit , est un aliment de bon goût , nourrissant , qui convient presque à tout le monde , du moins en petite quantité. Les estomacs foibles , les personnes délicates qui ne supportent pas les substances grasses , doivent s'abstenir d'en manger. Le saumon salé ne convient qu'aux très-bons estomacs , aux gens qui font beaucoup d'exercice.

SEMELLES A LA ROYALE. Vous prendrez trois œufs frais , une cuillerée de vin d'Espagne , ou de

vin blanc , un quarteron de farine & un quarteron de beurre frais ; vous mêlerez le tout ensemble ; & ensuite il faudra le bien manier avec les mains sur une table bien propre , & y mettre une goutte d'eau de fleurs d'orange , en faire des abaisses , & les couper de quelle maniere vous voudrez ; les faire cuire à demi dans un four ; après quoi , vous ferez cuire du sucre royal à la premiere plume : vous l'ôterez du feu ; & quand il sera à moitié froid , vous glacerez vos semelles avec un couteau ; & vous les remettrez cuire à petit feu.

SEMOUILLE ou **SEMOULE** : nom qu'on donne à une pâte faite avec la farine de riz , ou avec la fine fleur de froment , & de l'eau , qu'on fait passer en filets minces par une presse criblée d'une infinité de petits trous. Ces filers étant secs , on les coupe en très-petits morceaux , qui ressemblent au millet mondé. Ils sont blancs ou jaunes. S'ils sont faits avec les seules farines de riz ou de froment , ils sont blancs : si on les veut jaunes , on met dans la pâte un peu de safran avec quelques jaunes d'œufs. Quelquefois on y met un peu de sucre pour la rendre plus agréable. Nous devons cette composition aux Italiens , chez lesquels ces sortes de pâtes sont plus en usage qu'en France. On en met dans le potage , ou l'on en fait des potages. Il faut prendre la semouille d'un jaune clair , bien sèche , & pas vieille. La meilleure vient d'Arabie , à qui l'Italie la doit , comme nous la lui devons.

Semouille. (Potage de) Prenez-en la quantité convenable pour le potage que vous voulez faire ; faites-la mitonner sur la cendre chaude , pendant deux bonnes heures , avec du meilleur bouillon & du jus de veau , mais en petite quantité de ce dernier. Quand elle est bien renflée , elle est cuite. Il faut quelle fasse à-peu-près l'effet du riz , quand il est bien crevé.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La semouille faite avec de bonne farine , & de puis peu de tems où il n'entre que peu d'ingré-

diens échauffans , comme le satran , la cannelle , est un aliment très-nourrissant , facile à digérer , & très-sain pour tout le monde , si on en excepte quelques personnes , dont les sucs digestifs sont trop foibles pour digérer les substances farineuses , qui , chez elles , ne forment que des humeurs visqueuses , & s'aigrissent.

SERVICE : se dit d'un assortiment de meubles , servant à la table , soit linge , ou vaisselle ; il se dit encore des plats qui se servent ensemble sur la table. Ainsi l'on dit une table servie à quatre services , dont le premier sont les entrées , au second le rôti , au troisième l'entremets , au quatrième le fruit , ou dessert.

SIROP ou SYROP : le syrop de capillaire est la règle de ceux qu'on peut faire de tous les vénéraires ; celui de groseille met au fait de la façon de faire tous les fruits rouges , comme la mûre , la griotte , la grenade , &c. Le syrop de limon indique la façon d'employer les fruits à écorce dans cette partie , comme la bigarade , la bergamotte , le cedrat & l'orange de Portugal ; de sorte que dans tous ces cas , vous avez une méthode servant de règle pour tous ceux de cette espece ; & l'un de ces fruits fait règle pour tous les autres , dans les matieres de même espece.

Sirap. (Voyez *Abricots* , *Capillaire* , *Coings* , *Grenades* , *Groseilles* , *Guimauve* , *Jasmin* , *Limon* , *Mûres* , *Orgeat* , *Poires* , *Pommes* , *Verjus* , *Violettes* .

SOLE : poisson de mer , d'un goût fin & délicat , dont la chair est courte & délicate , & facile à digérer.

Soles en filets à l'ail. Faites frire ; levez en filets ; mettez du beurre dans un plat , avec trois ou quatre pincées d'anchois hachés. Mettez-y les filets. Mouillez de bouillon avec une pointe d'ail & gros poivre , & servez avec un jus de citron.

Soles à la Bourguignone. Faites-les frire ; découpez-les en filets ; faites une sauce avec de bon vin , ail , sel & poivre , thym & laurier , & du beurre.

Faites mitonner les filers , & servez chaudement.

Soles à la Martine. Faites frire ; passez ensuite avec huile fine , persil , ciboules , champignons , truffes , pointe d'ail , une pincée de farine. Mouillez de bouillon de poisson , demi-verre de vin de Champagne ; faites bouillir à petit feu ; dégraissez cette sauce ; faites-y mitonner vos soles ; ajoutez sel & gros poivre & jus de citron.

Saules à la Sainte-Menehould. Coupez-les en filets , & les faites cuire avec beurre manié de farine , une chopine de lait , thym , laurier , basilic , persil , ciboules , ail , cloux , sel & poivre ; tirez-les , & les panez. Faites griller , & servez avec une remolade dans une saucière.

Soles à la Sultane. Faites-les mariner pendant une heure. Panez ; faites griller ; arrosez de leur marinade. Etant frites , & de belle couleur , servez-les avec une sauce à la Sultane.

Soles au coulis roux. Faites frire comme dessus. Passez au beurre , ciboule & persil hachés. Quand ils sont un peu frits , mouillez de bouillon de poisson , avec sel & poivre ; laissez mitonner avec quelques capres frites ; liez d'un coulis roux ; faites-y mitonner les soles , & servez.

Soles au fenouil. Trempez-les dans le beurre fondu , avec un peu de sel & poivre ; mettez du fenouil sur un gril ; faites griller vos soles à petit feu. Servez-les avec une sauce aux anchois.

Soles au vin de Champagne. Habillez-les , & les mettez dans une casserole , avec sel , poivre , un oignon piqué de cloux , bouquet , ciboules entières , persil haché , un peu de citron , demi-bouteille de vin de Champagne & bouillon de poisson , beurre frais , un peu de chapelure de pain bien fine. Faites cuire à feu vif ; liez d'un coulis roux , ou d'un coulis d'écrevisses. Dressez les soles , & servez la sauce par-dessus.

Soles aux concombres. Coupez la tête & la queue ; faites-les frire ; faites mariner des concombres , deux heures ; passez-les au roux ; mouillez de

bouillon de poisson ; assaisonnez de bon goût ; liez d'un coulis au roux ; faites-y mitonner vos soles ; dressez les ensuite , le ragoût par-dessus.

Soles aux fines herbes. Mettez-les frites dans un plat , avec persil , ciboules , champignons , basilic hachés , beurre , sel & gros poivre , une cueillerée de jus ; faites faire un tour , & servez avec un jus de citron.

Soles en poupiettes. Desossez ; mettez-y un bon godiveau , comme dessus ; roulez-les de la tête à la queue. Faites cuire , & servez avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Soles farcies à la sauce hachée. Ouvrez par le dos ; ôtez l'arrête ; farcissez d'une farce de carpe & de brochet , avec persil , ciboules , champignons , mie de pain trempée dans la crème , beurre , sel & poivre , jaunes d'œufs , le tout haché & mêlé. Farcissez ; faites frire à l'huile , & servez avec une sauce hachée. On les sert aussi avec un ragoût d'écrevisses , & avec une sauce aux anchois , en les faisant cuire entre deux plats , comme les limandes.

Soles frites. Vuidez ; farinez ; fendez sur le dos ; faites frire dans le beurre affiné ; égouttez , & servez avec persil pour rôti.

Soles. (Pâté de) Faites frire à demi ; levez en filets. Dressez un pâté ; foncez d'un bon godiveau de chair d'anguilles , avec champignons , truffes , fines herbes , épices , sel & poivre , beurre frais. Finissez à l'ordinaire ; faites cuire ; dégraissez , & y jetez un ragoût de truffes.

Soles. (Terrine de) Voyez Saumon.

Soles (Terrine de filets de) en gras. Voyez Saumon.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les soles de bonne grosseur , fraîches , fermes & bien cuites , sont un mets très-fin , fort léger , nourrissant , qui convient à tout le monde , même aux personnes dont l'estomac est très-foible , & aux convalescens qui ont permission de manger.

SOUPE. (Voyez Potage.)

STROUILLE à l'*Italienne*. Hachez des oignons en dés ; passez - les au beurre ; lorsqu'ils seront presque cuits , mettez-y de la mie de pain bien fine , avec Parmesan rapé , quelques œufs par quartier. Assaisonnez de bon goût , & laissez refroidir. Etendez une nappe sur une table ; saupoudrez de farine ; étendez dessus de la pâte à rissoles. (*Voyez Rissoles.*) Mettez de votre farce dessus un lit mince ; roulez la pâte comme un boudin. Enveloppez d'un linge ; ficelez ; faites cuire à l'eau bouillante , une bonne heure. Coupez par tronçons ; dressez dans un plat ; saupoudrez de Parmesan rapé , avec beurre frais fondu , & servez. On en fait de même aux choux , aux épinars , à l'oseille , à la moëlle de bœuf , au fromage.

SUCRE : celui qu'on veut employer , doit être du plus beau & du plus blanc , autant qu'on pourra ; qu'il soit dur , sonnant , léger & d'un goût agréable : il y a bien moins de façons pour le clarifier , quand il aura toutes ces qualités , que quand on se sert de cassonnade , quoiqu'on la choisisse la plus blanche & la plus nette ; ce qui n'empêchera pas qu'il ne faille encore la clarifier.

C'est par cette clarification que l'on commence ; ce qui se fait ainsi. Vous avez de l'eau dans une terrine ; vous y écrasez un œuf avec la coque , ou d'avantage , suivant la quantité de votre sucre ; vous fouettez tout cela ensemble , avec des verges de bouleau ; & vous le jetez dans votre sucre , pour le faire fondre ; ensuite vous le mettez sur le feu , en le remuant toujours ; vous l'écumerez avec soin , quand il viendra à bouillir. Lorsque le sucre veut monter , versez-y autant de fois un peu d'eau froide , pour l'empêcher de se répandre , & pour le pouvoir bien écumer ; vous y ajoutez encore l'écume d'un blanc d'œuf fouetté tout seul ; & quand , après avoir bien écumé , il ne reste plus qu'une petite écume blanchâtre , & non point noire & sale , comme auparavant , & que vous voyez votre sucre rester tout clair sur l'écumoire , en la plongeant sur la sur-

face , il faut le retirer de dessus le feu , le passer dans une serviette blanche mouillée ; & il sera parfaitement clarifié. Quand on en a clarifié une certaine quantité à la fois , & qu'il y a par cette raison beaucoup d'écume , avec laquelle il s'en va toujours un peu de sucre , on peut le retirer , en détrem pant & délayant cette écume avec de l'eau dans la poëe où on l'a jettée ; & on passe ensuite le tout dans une serviette mouillée. Les particuliers qui ne consistent , par exemple , que quatre à cinq livres de sucre à la fois , pour éviter cette peine & ne perdre pas de sucre , le peuvent clarifier de la maniere qui suit. Il faut faire fondre son sucre avec de l'eau , & le mettre sur le feu , avec du blanc d'œuf fouetté. Quand il vient à bouillir , & qu'il s'enfle , prêt à se répandre , on y verse un peu d'eau froide , pour le faire rabaisser ; & lorsqu'à la deuxième fois , il vient à s'élever , vous l'ôtez de dessus le feu ; & vous le laissez reposer environ un quart d'heure , pendant lequel il s'abaisse ; & il n'y reste qu'une crasse noire au-dessus , que vous ôtez doucement avec l'écumoire. Vous le passez ensuite au travers d'une serviette blanche , mouillée ; & il est clarifié. Il n'est pas , à la vérité , si clair , ni si blanc que le premier ; mais on ne laisse pas d'en faire toutes sortes de bonnes confitures. L'eau dont on se sert dans les cuissens de sucre , doit être de fontaine , ou de rivière , & bien claire. Pour beaucoup d'autres choses , on peut user de l'eau de puits. Moins on met d'eau dans le sucre pour le faire fondre & le clarifier , moins il faut de tems pour qu'il arrive aux cuissens nécessaires ; au lieu que c'est le contraire , quand on en a mis beaucoup , parce qu'il faut que cette eau s'évapore toute.

Comme le fondement de l'art de confire dépend des différentes cuissens du sucre , il faut en donner premièrement la connoissance , pour n'avoir rien qui arrête dans la suite , touchant les termes dont on se sert pour les désigner , & éviter par ce moyen , la répétition inutile , où l'on tomberoit nécessairement , s'il falloit les expliquer à chaque ar-

title , comme les choses le demanderoient. Voici donc par degrés, quelles sont ces cuiffons , & comment on les appelle. Il y a le sucre à liffé , à perlé , à soufflé , à la plume , à cassé , & au caramel ; & à quelques-unes de ces cuiffons , l'on distingue encore le plus ou le moins , comme le petit liffé , & le grand liffé , le petit perlé & le perlé fort , la petite plume & la grande plume.

Ainsi , lorsque vous avez clarifié votre sucre , & que vous l'avez remis sur le feu pour le faire bouillir , vous connoissez qu'il est à liffé , en trempant le bout du second doigt dedans , l'appliquant ensuite sur le pouce , & les ouvrant aussitôt un peu , il se fait de l'un à l'autre un petit filet qui se rompt d'abord , & qui reste en goutte sur le doigt. Quand ce filet est presque imperceptible , ce n'est que le petit liffé ; & quand il s'étend davantage , avant que de se défaire , c'est le grand liffé. Or , pour ne pas se brûler en faisant cette expérience , comme il pourroit arriver , si l'on trempoit directement le doigt dans le sucre , il n'y a qu'à sortir votre écumoire , qui doit toujours être dans la poêle & parmi votre sucre , pour le remuer de tems en tems , & le faire cuire également ; & l'élevant un peu au-dessus , après l'avoir secouée , en donnant de la queue sur la poêle , vous recevez du sucre qui en découle encore , en passant seulement le bout du doigt sur le bord de ladite écumoire ; ce qui suffit pour connoître s'il est à liffé , en faisant ce que l'on vient de dire.

Après que votre sucre a bouilli encore un peu , vous réitérez le même essai ; & si en séparant vos deux doigts , le filet qui se fait , se maintient de l'un à l'autre , alors il est à perlé. Le grand perlé est , lorsque le filet se continue de même , quoiqu'on ouvre davantage les doigts , en dilatant entièrement la main. Le bouillon forme aussi des manieres de perles rondes & élevées , à quoi l'on peut encore connoître cette cuiffon.

Notre sucre ayant cuit quelques autres bouil-

lons , prenez votre écumoire à la main , & l'ayant un peu secouée comme ci-dessus , en battant sur le bord de la poêle , soufflez au travers des trous en allant & revenant d'un côté à l'autre ; & s'il en sort comme des étincelles ou petites bouteilles , votre sucre est au point qu'on appelle *à soufflé*

Lorsqu'après quelques autres bouillons , vous soufflez à travers l'écumoire , ou que la secouant d'un revers de main , il en part de plus grosses & plus longues étincelles , ou boules qui s'élèvent en haut , alors il est à la plume. Ensuite vous le continuez un peu de tems sur le feu ; vous le soufflez encore ; & vous voyez ces bouteilles plus grosses & en plus grande quantité ; en sorte qu'il y en a plusieurs qui se tiennent en semble , & qui font comme une filasse volante ; c'est ce qu'on appelle à la grande plume.

Pour connoître quand le sucre est cuit à cassé , il faut avoir un pot avec de l'eau fraîche dedans : vous mouillez le bout du doigt dans cette eau ; & l'ayant trempé adroitement dans le sucre , vous le plongez aussi-tôt dans cette eau fraîche , à moins que de vouloir vous brûler. Ayant ainsi le doigt dans l'eau , vous en détachez le sucre avec les deux autres ; & s'il se casse ensuite en faisant un petit bruit , il est à la cuisson qu'on appelle *à cassé*.

Si , en l'état où est le sucre dans la cuisson précédente , vous le mettiez sous la dent , il s'y attacherait comme de la poix ; mais quand il est au caramel , il se casse & craque nettement sans s'y attacher nullement. Or il faut prendre garde , de moment en moment , quand il est parvenu à cette dernière cuisson , en pratiquant ce qu'on a dit , pour sçavoir quand il est cassé ; & ensuite , mettant le sucre que vous aurez retiré , sous la dent , pour voir s'il s'y attache encore ; & dès que vous verrez que non , mais qu'au contraire il casse & se rompt nettement , ôtez-le aussi-tôt de dessus le feu : autrement , il brûlerait , & ne serait plus propre à rien de bon , parce qu'il sentiroit toujours le brûlé. A l'égard

gard des autres cuissions, on peut toujours les réduire en les décuissant avec de l'eau, pour s'en servir à ce que l'on jugera à propos : à l'égard de la cuisson au caramel, c'est ordinairement pour le sucre d'orge, & pour quelques autres ouvrages ; ainsi l'on verra aux différens articles.

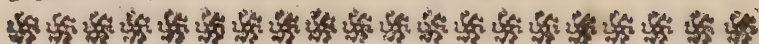
OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette substance végétale est adoucissante, calmante, stomachique, très-nourrissante ; facilite la digestion ; détruit les engorgemens & obstructions légères. Son usage convient fort aux personnes sédentaires, à celles qui ne digèrent pas bien, ni assez promptement ; aux gens sujets à des douleurs d'estomac, des intestins, aux fièvres, aux maladies putrides, à la pituite épaisse dans les poulmons, & à la toux.

SURTOUT : espèce de ragoût qu'on fait, tant en gras qu'en maigre.

Surtout en gras. Faites rôtir un chapon bardé ; laissez-le refroidir ; ôtez la peau & le désossez ; hachez-le avec lard blanchi, graisse de bœuf, persil, ciboules, mousserons, champignons, sel & poivre, fines herbes & épices, quelques jaunes d'œufs crus, mie de pain trempée dans la crème. Pilez le tout ; foncez-en une casserole, en faisant un vuide au milieu, pour y mettre tel ragoût que vous voudrez, comme pigeons, ortolans, canes, tourterelles, ris de veau, &c. Couvrez le ragoût de la même farce ; unissez le tout avec un œuf battu ; parez & faites cuire au four. Dégraissez & servez pour entrée.

Surtout en maigre. Faites un godiveau de poissons bien hachés & pilés, avec les mêmes assaisonnemens que dessus, beurre frais, & le liez avec une crème de pain, ou pain bouilli avec la crème. Mettez-y un ragoût de filets de poissons. Finissez comme dessus avec même farce. On met toute sorte de ragoûts de poissons.



[T A B]

TABLE : se dit , non-seulement des planche assemblées & soutenues sur des pieds ou tréteaux ; mais des mets qu'on sert , de l'ordre qu'on met dans le service , & du nombre des convives. On dit , une table de douze , quinze ou vingt couverts ; pour un repas de douze , quinze ou vingt personnes. Comme on dit , une table servie à trois , quatre , cinq services , pour différencier la nature des mets qui s'y servent successivement. Nous allons donner des modeles de table de divers nombres de convives , en différentes saisons ; & pour ne pas multiplier trop les objets , nous nous bornerons à cinq seulement , qui suffiront pour donner des idées suffisantes d'un plus petit ou d'un plus grand nombre.

Pour donner plus de facilité , nous avons arrangé les divers services en deux colonnes ; & en doublant les mets , nous avons mis à portée de choisir entre les uns & les autres , sans compter la facilité qu'on aura à trouver tout ce qu'on voudra dans les grands articles , *Potages* , *Hors-d'œuvre* , *Entrées* , *Rôt* , *Entremets*. Ainsi nous croyons que , non-seulement pour le choix des mets , mais pour l'ordonnance d'un repas , les modeles que nous donnons , doivent suffire.

T A B L E

De douze couverts servie à cinq (a) en gras , pour le printems.

Le printems fournit à nos tables , en grosses viandes , le bœuf , le veau de lait , le mouton en-

(a) Nota. On dit qu'une table est servie à cinq , lorsqu'il y a cinq plats pour chaque service.

graissé, l'agneau de lait ; *en volailles*, le poulet de grain, le poulet aux œufs, le poulet à la reine, le dindonneau, le caneton de Rouen, le pigeon de voliere ; *en gibier*, le marcaffin, le chevreuil, le chevrillard, les levrauts ; beccaffes au passage du printemps, & beccaffines ; les cailles vertes avant la ponte ; *en poisson*, l'esturgeon, le maquereau, l'alose de Seine & de Loire, les saumons de ces deux rivières ; les truites de mer, de rivière & de ruisseau ; la lotte, l'écrevisse ; les autres poissons d'eau douce en Mars & Avril, au tems du frai, ne sont pas bons. Les légumes, herbages, racines. En Mai, les fraises, cerises & abricots, précoces, amandes vertes & groseilles. Les vins & liqueurs sont les mêmes dans tous les tems.

P R E M I E R S E R V I C E.

Une pièce de bœuf pour le milieu (a).

D E U X P O T A G E S.

Un aux herbes.	la reine.
un d'asperges à la purée ; ou	un de julienne aux filets de
un potage d'issues d'agneau à	racines.

D E U X H O R S - D ' Œ U V R E S.

raves & beurre de Vauvres ;	ou saucisses au gratin.
ou palais de bœuf roulés.	filets de volailles à la crème.
caissons de cervelle de veau ;	

S E C O N D S E R V I C E.

Quatre entrées, la pièce de bœuf restant pour le milieu.

carré de mouton à la ravigotte.	pigeons en compôte ; ou
poitrine de veau aux petits pois.	pâté chaud comme on voudra.
fricassée de poulets.	gigot au ris de veau.
	poulets à la barbarine.
	lapereaux à la bourgeoise.

(a) Nota. Cette pièce doit être de culote, ou de poitrine bien parée.

T R O I S I E M E S E R V I C E .

Deux plats de rôti, trois entremets, deux salades.

deux lapereaux.

une poularde ou deux pou-
lets gras ; ou

quartier d'agneau.

poulets à la reine.

deux salades.

épinars au jus.

tourte de cerises.

asperges ; ou

crème au naturel.

morilles.

beignets ou écrevisses au

court bouillon.

Q U A T R I E M E S E R V I C E .

Jatte de gauffres pour le milieu.

compôte de cerises.

crème fouettée.

échaudés.

compôte de fraises.

gelée de groseilles.

marmelade d'abricots.

*Cette table peut se servir à quinze couverts, & sept plats
par services.*

T A B L E

*De douze ou quinze couverts, servie à sept
en maigre ; pour un dîner de printems, ou
pour un souper, en supprimant le potage.*

P R E M I E R S E R V I C E .

*Un potage printannier ; pour le milieu ; ou si c'est
pour souper, une alose à l'oseille.*

D E U X E N T R E ' S .

morue à la crème.

tourte de poisson ; ou

soles aux fines herbes.

raie à la Provençale ; ou

darne de saumon à l'esturgeon.

plies en casserole.

Q U A T R E H O R S - D ' Œ U V R E .

omelette.

œufs frais.

œufs à la farce.

œufs frits, ou

beurre de Vanvres ou de Bre-

tagne.

raves & radis.

pâtés de moules à la crème.

hâtelettes d'anguilles.

SECOND SERVICE.

*Alose grillée à la sauce aux capres , pour le milieu ;
en relevant le potage ou Barbue au court-bouillon ;
ou Carpe frite , garnie de laitances frites.*

TROISIEME SERVICE.

Trois plats de rôt , quatre d'entremets.

écrevisses au court-bouillon , servies en dôme pour le milieu.	crème à l'Italienne ; ou avec le même rôt. tourte à la crème.
carpe au court-bouillon , & soles frites aux deux bouts.	omelette farcie.
aspeges aux petits pois.	morilles dans leur eau.
chervi frit.	crevettes.
tardelettes de confitures.	le fruit comme ci-dessus , ou selon la saison.

T A B L E

*De quinze couverts servie à sept , à dîner , en
gras pour l'été.*

Dans cette saison on a les grosses viandes à l'ordinaire. En volailles on a de plus , les oisons , les pigeons , les poulardes nouvelles ; en gibier , le coq vierge , les cailles & cailleteaux , perdreaux , faisandeaux , albrans , tourtereaux , venaison à l'ordinaire ; en poissons , la perche , la carpe de Seine , de Loire & d'Aisne. Les truites de riviere & de mer , mais point d'autre bonne marée que la morue fraîche. Toute sorte de légumes , herbes & racines ; les melons , les figues , pêches , prunes , poires , abricots , &c.

PREMIER SERVICE.

La pièce de bœuf pour le milieu.

DEUX POTAGES ,

l'un garni de concombres ;	l'un d'une poularde au riz.
l'autre aux croûtes à la purée verte ; ou	l'autre de perdrix aux filets de racines.

QUATRE HORS-D'ŒUVRES.

pieds de mouton en fricassée
de poulers.
noix de veau en caisse.
petits pâtés.
melon ; ou

queues de veau à la remou-
lade.
langues de mouton en filets.
palais de hœuf en beignets.
andouilles à la Provençale.

SECOND SERVICE.

Six entrées , la pièce de bœuf restant.

gigot à l'eau.
quasi de veau à la crème.
poulets aux petits oignons
blancs.
filets de lapereaux aux con-
combres ; ou
côtelettes de mouton au per-
fil.

caneton , aux pois.
pigeons aux fines herbes.
tourte de lapereaux.
salmi de perdreaux.
cailles à la poêle.
pigeons en coquille.
poularde à la cardinale.

TROISIEME SERVICE.

*Un gros entremets froid pour le milieu ; quatre
plats de rôti , deux salades.*

un dindonneau.
une poularde.
quatre perdreaux.
six pigeons bardés en cailles.
deux salades d'herbes ; ou

ramereaux.
coq vierge.
poulets gras.
cailles.
deux salades.

QUATRIEME SERVICE.

*Six plats d'entremets , le gros entremets restant au
milieu.*

tartelettes de chocolat.
œufs brouillés à la coque.
beignets de feuilles de vigne.
tymbales de biscuits.
fèves de marais à la crème.
artichauts à la sauce au
beurre ; ou

blanc manger.
œufs brouillés au verjus.
beignets à la reine.
asperges au coulis de jambon.
crème au cerfeuil.
artichauts à la Gascogne.

Le fruit de la saison avec compôte , cerneaux , fromage à la crème , échaudés , glaces , & autres choses de l'office.

T A B L E

De quinze couverts , servie à sept , en gras , pour l'automne & l'hyver.

Ces deux saisons fournissent le plus aux délices de la table. On a de tout , & abondamment , sauf les fruits du printems & d'été , auxquels on supplée par les confitures qui nous les représentent.

P R E M I E R S E R V I C E.

Une oile pour le milieu.

Q U A T R E H O R S - D'Œ U V R E S.

Saucisses aux truffes.
palais de bœuf à la Saingaraz.
pieds d'agneaux au gratin, aux petits oignons.
brefoles de mouton ; ou

cervelles de mouton à l'étuvée.
côtelettes d'agneau en papillotes.
filets de canards.
petits pâtés au jus.

D E U X E N T R É E S.

beccasse à la sauce à la beccasse.
ailerons de dindons à l'étuvée ; ou
poularde à la crème.

pâté chaud de perdreaux ; ou
pigeons aux oignons en crépine.
tourtereaux à la cendre.

S E C O N D S E R V I C E.

Une pièce de bœuf pour relever l'oile.

T R O I S I E M E S E R V I C E.

Deux plats de rôt.

pluvier.
chapon de Bruges ; ou

poule de Caux.
beccassines.

QUATRE ENTRÉES

foies gras en caisse.
cardons au jus,
crème de riz.
œufs au soleil ; ou

crème au café.
choux-fleurs au Parmesan
omelette au fumet.
tourte de confitures.

DEUX SALADES :

Le fruit selon la saison.

TABLE

*De vingt couverts , servie à onze , en gras
automne & hyver.*

PREMIER SERVICE.

*Un surtout pour le milieu qui y reste pendant tout
le service ; deux potages aux deux bouts.*

oile au riz.
potage aux légumes ; ou
julienne au céleri.

bisque de pigeons aux écrevisses.

Quatre hors-d'œuvres aux flancs du surtout.

Langue de bœuf au gratin.
beignets de fraise de veau.
boudin de lapin.
filets d'agneau en blanquette ; ou

langue de bœuf en hâtelettes
queue de veau à la Tartare
poulets à la Coigny.
côtelettes de mouton à la purée de navets.

Quatre entrées pour les quatre coins.

queues de mouton au riz.
tourtes de beccasses.
pigeons à la broche à la
saucé au beurre.
poulets à la broche à la saucé

aux truffes ; ou
perdreaux aux foies.
poularde en hochepot,
gigot à la Mailly.
canard en globe.

SECONDSERVICE.

Deux relevées d'entrées à la place des potages.

pièce de bœuf avec une
sauce hachée.
longe de veau rôtie avec
une sauce piquante ; ou
aloyau à la braïse , à la

sauce aux capres.
quattier de veau piqué sur
le rognon , avec un puits
dans la cuisse.

TROISIEME SERVICE.

Rôt & entremets servis ensemble , à treize.

QUATRE PLATS DE RÔT.

*Aux angles du surtout ; deux salades , aux flancs ; deux gros
entremets , aux deux bouts ; quatre entremets chauds aux
quatre coins de la table.*

R Ô T.

poule de Caux , ou grosse
poularde.
trois perdreaux.
plat de dix-huit mauviettes.
caneton de Rouen à la bro-

che ; ou
dinde aux truffes.
canard sauvage.
faisan.
poulets à la dauphine

ENTREMETS FROIDS.

pâté froid *ad libitum*.
tête de porc à la Piémontoise ; ou
gâteau de Savoie.
jambon cuit sans feu & sans

eau ; ou
jambon à la broche au vin
d'Espagne.
pâté de chevreuil , ou d'au-
tre venaison.

ENTREMETS CHAUDS.

beignet à la crème.
truffes au court-bouillon.
cardons d'Espagne au jus.
tartelettes ; ou

beignets bacchiques.
artichauts frits.
crème à l'estragon & au persil.
écrevisses au gratin.

Le fruit de la saison.

On a donné le service double pour laisser le choix ; & pour pouvoir l'augmenter dans les occasions , selon le monde que l'on pourra avoir.

TALMOUSE : pâtisserie qui se fait avec du fromage blanc bien gras , avec un peu de beurre & de poivre bien broyés , une poignée de farine , quelques jaunes d'œufs , un peu de lait , le tout pétri. On en met sur des abaisses de pâte fine , en relevant les bords. Dorez d'un œuf battu , & mettez au four.

TANCHE : poisson d'eau douce de la figure de la carpe , dont les écailles sont petites & dorées. Comme ce poisson vit dans les endroits bourbeux , il est visqueux de sa nature , & a besoin de plus d'assaisonnement que ceux qui , avec plus de mouvement , vivent dans des eaux plus pures. Celles qui vivent dans des eaux plus limpides & moins limoneuses , ont une saveur plus agréable que les autres.

Tanches à la Provençale. Limonnez & accommodez comme les soles à la Provençale. (Voyez Sole.)

Tanches à la sauce - robert. Limonnez , vuidez , incisez & les faites griller ; servez avec une sauce-robert. On peut les servir aussi avec une sauce aux capres.

Tanches en casserole. Faites-les dégorger ; habillez-les ; fendez-les par le dos ; desossez & farcissez d'un bon hachis de poisson. Frottez un plat de beurre , avec fines herbes , oignons & assaisonnement ordinaire. Rangez-y vos tanches ; assaisonnez dessus comme dessous ; arrosez de beurre fondu. Panez ; faites cuire au four de belle couleur. Servez à sec , ou ragoûts de légumes , ou coulis d'écrevisses , ou sauce à l'Angloise.

Tanches en compôte. Otez la tête & la grosse arête ; coupez par tronçons ; faites un ragoût de ris de veau , crêtes , champignons , jambon , bouquet ; passez au beurre , une pincée de farine , deux ver-

res de vin de Champagne. A moitié de la cuisson, mettez les tanches, sel & gros poivre; dégraissez, & servez avec un jus de citron.

Tanches en fricassée au roux. Faites roussir de la farine; passez-y les tronçons, avec champignons, sel & poivre, bouquet, oignons piqués de cloux. Mouillez de moitié bouillon & moitié vin blanc bouilli. Liez avec un peu de coulis roux. Dans la saison des asperges & des arichauts, on peut y en mettre, après les avoir fait blanchir.

Tanches en fricassée de poulets. Otez les têtes; coupez par tronçons; passez au beurre, avec bouquet; mouillez de bouillon & vin blanc, sel & poivre, faites cuire à feu vif, & liez avec crème & jaunes d'œufs.

Tanches farcies. Farcissez d'un godiveau fin de poisson; cousez les tanches. Farinez & passez au roux; tirez-les ensuite, & mouillez ce roux de bouillon de poisson & vin blanc bouilli; remettez-y les tanches; assaisonnez de sel & poivre, & ingrédients ordinaires. Laissez mitonner; dressez & servez dessus un ragoût de laitances.

Tanches frites. Habillez; fendez-les par le dos; poudrez d'un peu de sel & farine; mettez y le jus de quelques citrons; faites frire au beurre de belle couleur, & servez à sec.

Tanches grillées. Limonnez-les à l'eau bouillante; écaillez; farcissez le corps de beurre manié de fines herbes; faites griller, & servez avec quelque sauce qui ait de la pointe.

Tanches (Terrine de): se font comme celles de brochet & d'anguilles, en maigre.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La tanche fraîche & ferme, tirée d'une bonne eau a du goût, & se digere facilement; elle convient à-peu-près à tout le monde.

TARTE: pièce de four de dessert.

Tarte à la crème. Faites une pâte demi-fine; formez-en une abaisse; faites bouillir une pinte de lait avec du sucre, deux blancs d'œufs bien fouettés,

un peu de farine , un peu d'eau de fleurs d'orange ; & étendez de cette bouillie sur votre abaisse ; faites un rebord ; mettez au four , & servez avec bon sucre rapé.

Tarte à la royale. Mettez dans la pâte de l'abaisse du sucre en poudre. Faites bouillir du lait , jusqu'à ce qu'il s'épaississe un peu ; mettez y du sucre , six jaunes d'œufs bien délayés , & du beurre frais. Dressez cette crème sur l'abaisse , & finissez à l'ordinaire.

Tarte au fromage. Foncez une tarte de même pâte que ci-dessus. Faites une farce avec un fromage mou gras , sel , œufs & bon beurre ; garnissez-en votre abaisse : un peu de crème la rendra encore plus délicate. Mettez au four ; servez avec force sucre. Au lieu de crème , on peut y mettre du fromage de Brie affiné.

Tarte aux herbes. Faites cuire poirée , pourpier , atroche , épinars hachés menu. Pétrissez avec beurre & fromage mou & gras , & sel. Finissez à l'ordinaire.

TARTELETTES : faites des abaisses de même pâte que ci-dessus. Battez des jaunes d'œufs , avec de la farine & beurre frais. Faites cuire cette espèce de crème ; emplissez-en vos abaisses ; faites cuire , & sucez pour servir.

TERRINE : entrée fort à la mode aujourd'hui , qui tire son nom de l'usage où l'on étoit autrefois de servir la viande dans la terrine même où elle avoit cuit , sans autre ragoût ou sauce que ce qu'elle avoit produit. Aujourd'hui la terrine est de différentes viandes cuites à la braise , qu'on sert dans un vase qu'on appelle *terrine* , soit d'argent , ou de fayance , avec telle sauce , coulis , purée , ragoût ou légumes qu'on trouve bon d'y mettre.

Terrine à la bourgeoise aux marrons. Faites cuire à la braise un poulet gras , une perdrix , un rable de lièvre , une noix de veau & une de mouton , le tout piqué de lard moyen , bien assaisonné dessus & dessous. Pêlez des marrons , & les mettez dans une

tourtierre couverte; faites-les cuire, feu dessus & dessous; nettoyez-les ensuite de la petite peau, & les mettez avec les viandes. Assaisonnez la terrine dessus comme dessous; fermez bien & faites cuire en son jus; dégraissez ensuite, & y mettez un peu de coulis; dressez avec les marrons. On a vu aux articles particuliers diverses manieres de faire des terrines; on y renvoye.

Terrine à l'Angloise. Faites cuire telle viande que vous aviserez bon dans une bonne braise. Dressez-la ensuite dans une terrine, avec une bonne essence par dessous, des rôties de pain passées au beurre, sur le tout du Parmesan rapé. Faites prendre couleur au four, ou avec une pelle rouge.

THÉ plante qui nous vient de la Chine, & dont on fait ici un grand usage en infusion.

THON: poisson gros, lourd & ventru, commun dans la Méditerranée, vers les côtes de Provence & de Nice. Il est meilleur & plus sain mariné que frit.

Thon à la broche. Piquez en un gros morceau de lardons d'anguilles & d'anchois, & faites rôtir. Arrosez-le en cuisant, avec une marinade de maigre, oignons en tranches & citron, ciboules, poivre, sel, laurier & une livre de beurre, que vous mettrez dans la lèche-frite. Dégraissez ensuite cette marinade, & la liez d'un coulis roux, avec quelques capres & servez sur le thon.

Thon en caisse. Faites une caisse de papier; mettez-y des tranches de thon avec beurre frais & fines herbes, sel & poivre; panez, mettez cette caisse dans une tourtiere; faites cuire de belle couleur entre deux feux vifs; ne laissez pas trop longtemps; servez de belle couleur.

Thon en salade. Coupez par tranches, puis en filets, & servez avec une remolade.

Thon frit. Coupez par tranches du thon, de l'épaisseur de trois doigts. Faites-le mariner avec sel & poivre, verjus, oignons piqués, jus de citron. Faites frire, & servez avec une remolade.

Thon grillé. Saupoudrez-le de sel & poivre ; frottez-le avec du beurre ; faites griller , & servez au jus d'orange , ou au beurre roux.

Thon (Pâté de) en pot. Hachez-en la chair ; mettez , dans un pot , avec beurre roux ; & vin blanc , citron verd , sel & poivre , champignons , ou marrons. Faites cuire , & servez avec pain frit.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le thon frais est un aliment nourrissant & sain ; mais qui ne convient qu'aux gens qui ont un bon estomac & font beaucoup d'exercice. Il est lourd , & se digere difficilement chez beaucoup de personnes : celles qui sont délicates , doivent s'en abstenir. Le thon salé ne doit se manger qu'en petite quantité par les gens les plus robustes , étant nuisible aux personnes délicates , & à celles qui mènent une vie sédentaire.

TIMBALE : nom qu'on a donné à toute espece de ragoût qu'on enferme dans un pâté , & qu'on fait cuire au four. On en peut faire , & imaginer d'autant de façons qu'il y a de sorte de ragoûts , qui peuvent se mettre en pâté.

THYM : plante odoriférante , qu'on cultive dans nos jardins ; elle s'emploie en assaisonnement dans les cuisines , à cause de son goût aromatique.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Cette plante n'entre que comme assaisonnement dans les mets. Elle augmente le goût , & facilite la digestion par son irritation legere , & en échauffant un peu.

TOPINAMBOURS , ou **POMMES DE TERRE** ce sont les nœuds de la racine d'une plante fort commune dans les jardins. La meilleure façon & la plus saine de les apprêter , est de les faire cuire sous la braise , & de les accommoder avec beurre frais , oignons & sel.

On peut aussi les faire cuire à l'eau bouillante , les peler ensuite , & les servir avec une sauce blanche , & de la moutarde.

OBSERVATION MÉDECINALE.

On regarde cet aliment comme ne fournissant que des sucs grossiers, visqueux ; & conséquemment son usage ne convient qu'aux plus forts estomacs, aux gens qui font beaucoup d'exercice, qui ont des sucs digestifs très-actifs, & dont la faim ne s'appaise qu'en mangeant des alimens adoucissans, & qui séjournent long-tems dans l'estomac.

TORTUE : animal amphibie, dont la tête & la queue ressemblent à celle du serpent, & les pieds à ceux du lézard ; il est couvert d'une écaille très-épaisse ; les bouillons de tortue sont très-bons pour les phtisiques, & pour épurer le sang.

TOURONS. Prenez des amandes pelées, des avelines & de l'écorce de citron vert ; coupez-les par petites tranches ; faites-les sécher à l'étuve, ou bien desséchez-les dans la poêle avec un peu de sucre en poudre ; fouettez deux ou trois blancs d'œufs, suivant la quantité : mettez-y vos amandes & du sucre en poudre, jusqu'à ce qu'il y en ait assez pour les rendre maniables ; dressez-les à la main sur du papier, & faites-les cuire au four de campagne.

Tourons d'Espagne. Vous prendrez un quarteron d'avelines & un quarteron d'amandes douces que vous passerez à l'eau, il faudra les peler & les mettre dans de l'eau fraîche : de cette demi-livre vous tirerez deux onces de chacune, & vous les couperez bien menues avec un couteau ; vous ferez cuire une livre de sucre à la forte plume ; vous y mettrez les quatre onces d'avelines & d'amandes, avec trois ou quatre zests de citrons ; vous remuerez le tout ensemble avec une spatule, après l'avoir ôté de dessus le feu ; ensuite vous fouetterez un blanc d'œuf frais ; & après en avoir mis dans la poêle, vous remuerez le tout ; vous le verserez sur une feuille de papier, & vous le couperez par tranches : si le touron n'est pas assez élevé, remettez-le un moment sur le feu.

TOURTE: espece de pâtisserie qui sert pour entrée, entremets ou dessert. Voyez aux articles particuliers la façon de faire une infinité de tourtes, d'entrées, d'entremets & de dessert.

TOURTERELLE: espece de pigeon, plus petit, plus délicat, d'un blond cendré. Cet oiseau, quand il est jeune, tendre & gras, est un manger très-sain, très-délicat. La tourterelle s'accommode comme le pigeon & le ramier.

TRIPES: entrailles des animaux. Celles de cochon & de mouton servent à faire des boudins & saucisses. Celles de bœuf & de vache se mangent en fricassée. C'est un assez mauvais aliment.

TRUFFES: tubercule charnu, couvert d'une croûte noirâtre chagrinée, qu'on trouve en Italie & dans plusieurs provinces méridionales de la France, comme le Languedoc, la Provence, Dauphiné, l'Angoumois, le Périgord & la Guienne. Elles ont une odeur & un goût très-agréables, qui les rendent d'un grand usage dans l'assaisonnement.

Truffes à la braise. Lavez & les nettoyez bien; essuyez-les; mettez des bardes de lard sur du papier, bien assaisonnées; mettez-y les truffes; assaisonnez dessus comme dessous; couvrez de tranches de jambon & de bardes de lard; pliez le tout en plusieurs papiers; mettez cuire sous la cendre avec un peu de feu dessus; dressez-les ensuite chaudement sur une serviette bien pliée. On les sert aussi cuites sous la cendre sans apprêt.

Truffes à la Périgord. Nettoyez-les; mettez-les cuire avec sel & une bouteille de vin de Champagne pendant un quart d'heure, & servez.

Truffes à la Lyonnaise. Pelez & coupez en tranches des truffes & champignons, & passez avec beurre, bouquet de persil, ail, trois cloux, thym laurier, basilic. Mouillez d'un verre de vin de Champagne, coulis, sel & gros poivre. Faites cuire à petit feu, & servez garni de croûtons frits.

Truffes au court-bouillon. Nettoyez & les mettez dans une marmite avec sel & poivre, oignons piqués

piqués de cloux, laurier, ciboules, & vin blanc. Faites cuire. Essuyez, & les dressez sur une serviette pliée comme les précédentes.

Truffes au jambon. Pelez des truffes; mettez-les dans une casserolle cuire avec du jus de veau. Faites un saingaraz; liez-le d'un coulis de veau & jambon, dressez les truffes & jetez dessus votre saingaraz.

Truffes au vin de Champagne. Pelez de grosses truffes; faites une braise, mettez-les-y mouillées de vin de Champagne & faites cuire à très-petit feu. Ecumez, mouillez de coulis & faites réduire aux deux tiers; retirez, & les servez avec une sauce au vin de Champagne ou vous les laissez un peu mijonner & dégraissez avant de servir.

Truffes en serviette. Nettoyez de grosses truffes à l'eau tiède. Faites-les cuire avec bouillon, vin blanc, bouquet, cloux, racines, oignons, sel & poivre, étant cuites. servez dans une serviette.

Truffes en surprise. Prenez six truffes des plus belles étant nettoyyées vuidez-les sans intéresser la peau; faites cuire avec crêtes, ris de veau, six pigeons à la cuiller. Mettez chaque pigeon dans une truffe avec du ragoût; couvrez la truffe du morceau; dorez; servez avec une essence claire & jus de citron.

Truffes vertes à l'Italienne. Nettoyez & les coupez en tranches; passez avec bonne huile, persil & ciboules hachées, avec un verre ou deux de vin blanc, sel & poivre concassé. Faites cuire un quart d'heure, en dégraissant l'huile. Finissez à courte sauce.

Truffes. (Pain aux) Ayez un pain farci & frit. Pelez & coupez des truffes par tranches; faites cuire à petit feu avec du jus de veau lie d'un coulis de veau & jambon. Faites-y mijonner le pain; dressez-le en suite & jetez le ragoût dessus.

Truffes. (Potage aux) Pelez-les, & les coupez par tranches; mettez dans une marmite, avec jus de veau; faites cuire à petit feu. Étant cuites, mettez y un coulis clair de perdrix; mijonnez des croûtes;

mettez au milieu un pain de profiteroles farci. Jetez le ragoût par-dessus ; & servez chaudement.

Truffes. (Potage de croûtes aux) Faites cuire des truffes comme dessus ; liez d'un coulis clair de veau & jambon ; mitonnez des croûtes de jus de veau. Faites un cordon de tranches de truffes ; jetez dessus le ragoût & le jus.

Truffes (Potage de croûtes aux) en maigre. Farinez des truffes vertes ; liez le ragoût d'un coulis. Mitonnez des croûtes de bouillon de poisson. Laissez attacher au fond du pot. Mettez dessus un petit pain farci. Jetez le ragoût sur le potage.

Truffes (Ragoût de) en gras. Pelez des truffes , & les coupez par tranches. Passez-les avec du beurre le plus fin. Mouillez de bouillon , & ensuite d'un blond de veau ; assaisonnez ; dégraissez , & servez pour entremets.

Truffes (Ragoût de) en maigre. Apprêtez de même ; mouillez de bouillon de poisson ; faites mitonner avec bouquet , sel & gros poivre ; liez d'un coulis d'écrevilles , & servez.

Truffes (Tourte de) Les tourtes de truffes se font de même que celles de champignons. (Voyez *Champignons.*)

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les truffes fermes , tirées de la terre depuis peu de tems , saines , & qui ont du parfum , sont un assaisonnement stomachique , un peu échauffant , & qui favorise la digestion ; mais si on en mange beaucoup , elles forment un aliment de difficile digestion , qui ne donne que des sucs grossiers & âcres , dont l'usage habituel est nuisible. Les truffes en assaisonnement conviennent même aux personnes délicates , & dont l'estomac est foible ; il n'y a que les gens forts qui ont un bon estomac , des sucs digestifs très-actifs , & font beaucoup d'exercice , qu doivent s'en permettre l'usage fréquent , ou une quantité aussi grande que des alimens ordinaires.

TRUITE : poisson d'eau douce , qui aime les eaux vives , & sur-tout les courants les plus rapides. Ce poisson est d'une agilité surprenante ; il remonte non-seulement les rivières les plus rapides , mais il s'élance & remonte les chutes d'eau les plus hautes & les plus difficiles. Le mouvement extraordinaire qu'il se donne , ne contribue pas peu à rendre ce poisson délicat , d'une saveur agréable & d'un usage très-sain.

Truites à la Hollandoise. Faites-leur prendre sel une heure. Faites cuire avec une bouteille de vin blanc , trois oignons , bouquet , cloux , deux gouffes d'ail , laurier , thym , basilic & beurre manié de farine. Faites bouillir à feu vif ; ôtez les oignons & le bouquet ; servez avec leur sauce : un quart d'heure suffit pour les cuire ; jetez en servant un peu de persil blanchi.

Truites à la Hussarde. Otez la peau , & mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes ; assaisonnez de bon goût. Faites mariner & griller ensuite. Servez-les avec une remolade.

Truites à la lézard. Prenez les plus belles qu'il se pourra ; écaillez ; videz & mettez dans le corps du beurre manié de fines herbes , avec sel & poivre. Mettez-les dans une poissonnière , avec deux ou trois bouteilles de vin blanc , pour que le vin les passe d'un bon doigt ; mettez sel & poivre , oignons , cloux , muscade , bouquet & une croûte de pain. Faites cuire à feu clair , de sorte que le vin s'enflamme. Lorsque la flamme commence à diminuer , jetez-y du beurre.

Truites. (Pâté de) Piquez-les de lardons d'anguilles & anchois. Dressez le pâté ; foncez-le de beurre frais ; faites un godiveau de chair de truites , champignons , truffes , persil , ciboules , beurre frais , avec fines herbes , épices , sel & poivre ; couvrez de beurre frais. Finissez à l'ordinaire ; faites cuire ; dégraissez. Mettez-y un ragoût d'écrevisses , & servez chaud.

Truites à la Polonoise. Incisez des truites & les

salez. Quand elles auront pris le sel , faites-les cuire avec quelques oignons , bouquet , persil , ciboules , thym , basilic & laurier , cloux & ail , macis & vin blanc , où le poisson baigne. Faites cuire à grand feu ; laissez réduire la sauce , & servez avec ce qui en restera.

Truites au court-bouillon. Faites-les cuire comme les saumons. (Voyez Saumon.)

Truites aux anchois. Ecaillez , vuidez & les incisez sur le côté. Faites mariner avec sel & gros poivre , ail & persil , ciboules & champignons hachés , thym , laurier & basilic en poudre , huile fine ; mettez-les dans une tourtiere , avec une marinade ; panez & faites cuire au four ; servez enfin avec une sauce aux anchois.

Truites aux champignons. Incisez & faites-les griller. Dressez & jetez dessus un ragoût de champignons.

Truites aux concombres. Faites griller comme dessus , & servez dessus un ragoût de concombres , que vous aurez fait préalablement mariner.

Truites frites. Incisez , salez & farinez-les ; faites-les frire au beurre raffiné. Egouttez , & servez à sec.

Truites grillées à la sauce blanche. Faites griller , comme on a dit plus haut ; & servez avec une sauce blanche.

Truites grillées aux écrevisses. Faites griller comme dessus , & jetez dessus un ragoût de queues d'écrevisses. On les sert de même avec toute sorte de ragoûts maigres ; on les sert aussi avec le coulis d'écrevisses.

Truites. (Pâté de) Piquez-les de lardons d'anguilles & anchois. Dressez le pâté ; foncez-le de beurre frais ; faites un godiveau de chair de truites , champignons , truffes , persil , ciboules , beurre frais , avec fines herbes , épices , sel & poivre ; couvrez de beurre frais. Finissez à l'ordinaire. Faites cuire ; dégraissez. Mettez-y un ragoût d'écrevisses ; & servez chaud.

Truites. (Terrine de) On coupe les truites en deux

ou trois tronçons ; le surplus du procédé est le même que pour le saumon.

Truites (Terrine de) en gras. Elle se fait comme celle de saumon.

Truites (Terrine de) en maigre. (Voyez Saumon.) C'est encore la même chose.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Les truites , & sur-tout les truites saumonées , qui ont la chair grasse , ferme , rougeâtre , & sortent d'une belle eau , sont un aliment savoureux , assez léger , aisé à digérer & sain. Il convient à tout le monde , & même aux personnes délicates ; à celles qui ont l'estomac foible , aux convalescens , sur-tout quand il est frit ou rôti sur le gril ; ce qui ôte à la chair une partie de la graisse , qui , chez bien des gens , empêche , ou du moins retarde la digestion.

TURBOT : poisson de mer , qu'on appelle le *faisan de mer* , à cause de sa bonté. C'est un des meilleurs poissons , tant pour le goût , que pour la santé.

Turbot à la ciboulette. Mettez dans une casserole deux ou trois verres de consommé , du beurre manié de farine , gouffe d'ail piquée d'un clou , blancs de ciboules blanchis & hachés ; tournez la sauce ; dressez & jetez la sauce dessus ; si ce sont des turbotins , menagez l'assaisonnement.

Turbot à la Hollandoise. Faites cuire au court-bouillon blanc , comme dessus ; & servez avec une sauce à la Hollandoise.

Turbot à la Minime. Prenez un quartier d'un bon turbot ; faites-le mariner & griller ensuite , en l'arrosant avec sa marinade ; & servez avec une sauce à la Minime.

Turbot à la Périgord. Foncez un plat de toutes sortes de fines herbes , avec un peu d'huile , persil , ciboules , champignons , truffes , ail , le tout bien haché ; mettez le turbot ; assaisonnez dessus comme dessous , en l'arrosant d'huile. Panez ; mettez au four. Servez avec un jus de citron , sans autre sauce.

Turbot à la Reine. Faites cuire à la braise , avec

veau & jambon , lard & assaisonnement ordinaire; Mouillez cette braise d'une bouteille de vin de Champagne , quand elle aura sué demi-heure : dressez le turbot , & servez avec une sauce à la reine.

Turbot à la Sainte-Menehould. Faites-le cuire à moitié dans du vin blanc & du lait , avec fines herbes , sel , beurre & coriandre ; dressez , panez ; faites prendre couleur au four , & servez avec une sauce à l'anchois.

Turbot au coulis d'écrevisses. Faites cuire dans une casserole , avec sel & poivre , persil en bouquet & fines herbes de même , oignons piqués de cloux , laurier , deux ou trois livres de veau en tranches , bardes de lard ; faites suer : étant attachés , mettez du beurre frais , un peu de farine. Le roux fait , mouillez de bouillon ; détachez avec la cuillère ce qui fond ; bardez le turbot , & faites cuire avec une bouteille de vin de Champagne , ou autre vin blanc , le jus de veau , & le veau par-dessus : étant cuit , laissez le mitonner sur des cendres chaudes ; dressez & servez dessus un ragoût d'écrevisses ; liez d'un coulis d'écrevisses.

Turbot au court-bouillon Pliez-le dans une serviette & le faites baigner dans l'eau salée & passée à clair ; faites-le cuire dans cette eau : étant cuit , mettez le vaisseau sur des cendres chaudes mitonner avec deux pintes de lait. Dressez ensuite le turbot sur une serviette. Garnissez de persil frit.

Turbot aux écrevisses , en gras. Faites-le cuire , comme celui au coulis d'écrevisses , & servez avec un bon ragoût d'écrevisses.

Turbot aux écrevisses en maigre. Faites-le cuire avec sel & poivre , fines herbes , persil , ciboules , oignons piqués de cloux , & laurier. Faites un demi-roux avec farine & beurre ; mouillez de bouillon de poisson ; versez dans la casserole au turbot , avec une bouteille de vin blanc bouilli. Etant cuit , laissez-le deux heures dans son jus , & dressez ensuite ; en servant , jetez dessus un ragoût d'écrevisses , en maigre ; liez d'un coulis de même.

Turbot en casserole. Vuidez , lavez & essuyez. Etendez du beurre dans un plat , avec sel & poivre , muscade , persil haché , ciboules entieres , demi-septier de vin de Champagne. Coupez la tête & la queue du turbot ; mettez-le dans le plat ; assaisonnez dessus comme dessous ; frottez de beurre fondu ; panez d'une mie de pain bien fine ; mettez au four. Dégraissez , faites autour un cordon d'anchois , ou de coulis d'écrevisses ; & servez à sec.

Turbot aux laitances de carpes. Faites cuire , comme le précédent , & servez dessus un bon ragoût de laitances de carpes.

Turbot en entrée , en gras. Faites-le cuire comme le turbot au coulis d'écrevisses , & le servez avec un ragoût de ris de veau , crêtes , champignons , truffes , mousserons.

Turbot en maigre , avec toutes sortes de ragoûts. Faites-le cuire comme celui aux écrevisses en maigre ; & servez avec les ragoûts de champignons , huîtres , moules , mousserons , truffes , & autres ragoûts maigres.

Turbot pour entrée en maigre. Faites cuire comme celui aux écrevisses en maigre , & servez avec un ragoût de laitances , truffes , champignons & mousserons.

Turbot. (Pâté de) Dressiez un pâté ; foncez-le de beurre frais , avec sel , poivre , fines herbes & épices ; mettez dessus un turbot piqué d'anchois ; assaisonnez comme dessous ; couvrez de beurre ; finissez à l'ordinaire. Faites cuire au four. Dégraissez & jetez dedans un ragoût d'écrevisses , truffes & champignons.

Turbot à la Bourgogne. Ayez des tranches de pain , comme pour la soupe. Trempez - les dans l'œuf battu ; ayez un bon talpicon : mettez - en sur les tranches de pain ; unissez avec l'œuf battu. Panez-les ; faites frire , & servez avec des filets de turbots en terrine , soit en gras , ou en maigre , & qui s'accommodent comme ceux de soles. (Voyez Soles.)

Turbot ou Turbotins au four. Faites mariner ; dressez ensuite avec l'assaisonnement sur un plat ; mettez-y un verre de vin blanc ; saupoudrez de moitié mie de pain & Parmesan rapé. Faites cuire au four ; égouttez ; dégraissez & servez avec une sauce hachée au beurre.

Turbot ou Turbotins farcis. Habillez-les ; levez la peau de dessous , sans l'ôter ; farcissez avec beurre manié de fines herbes , champignons , persil , ciboules hachés très-fin , avec mie de pain & jaunes d'œufs , sel & poivre , muscade & basilic en poudre. Frottez un plat de beurre manié de fines herbes ; mettez-y les turbotins , le dos en dessous. Mettez dessus du beurre fondu , avec un jaune d'œuf , sel & fines herbes. Laissez-le figer ; dorez d'un jaune d'œuf ; panez ; mettez au four ; dégraissez , étant cuit , & servez avec une sauce blanche.

Turbotins grillés. Videz ; incisez sur le dos ; faites mariner à l'ordinaire ; panez & faites griller , & servez avec un jus d'orange.

Turbot. (*Tourte de filets de*) (*Voyez Soles.*) Celle-ci se fait de même.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le turbot frais , ferme , bien en chair , est un aliment délicat , savoureux , assez léger , aisé à digérer & sain. Il convient à presque tout le monde , étant pris dans une quantité modérée.



[V A N]

VANNEAU : oiseau de la grosseur du pluvier , qui habite les mêmes lieux , qui vit comme lui , & fait à-peu-près le même exercice ; il s'accommode comme les pluviers.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le vanneau qui est jeune , gras & tendre , a une chair assez délicate , & d'assez facile digestion. C'est un des alimens que les personnes convalescentes ,

sédentaires, & dont l'estomac est foible peuvent se permettre.

VEAU : petit de la vache, animal trop connu, & dont la chair est d'un trop grand usage parmi les alimens pour le décrire : les veaux qui nous viennent de Normandie & qu'on appelle *veaux de riviere*, sont d'un blanc & d'un goût excellens.

Veau à la Piémontoise. Piquez un quasi de gros lard bien assaisonné. Faites-le cuire dans une terrine, comme le bœuf à la mode; laissez refroidir; dégraissez; étendez la gelée qui reste sur le veau, & servez froid pour entremets : on peut le servir chaud pour entrée.

Veau à la Rambouillet. Faites à un morceau des trous près les uns des autres; remplissez-les d'un bon godiveau; enveloppez le veau de lard & papier. Faites rôtir. Etant cuit, ôtez le lard & le papier. Dorez-le avec œuf battu; panez; faites prendre couleur, & servez avec une sauce piquante.

Veau en casserole. Coupez des tranches de veau un peu épaisses; lardez-le, & les faites frire avec des bardes de lard dessous, sur un feu modéré, des deux côtés; farinez-les ensuite, & les mouillez de bouillon avec sel & poivre, cloux, persil, ciboules. Laissez cuire la sauce, liez-la avec des jaunes d'œufs délayés dans du verjus.

Veau. (Blond de) Quand la viande a bien sué dans la casserolle, on la laisse attacher comme pour en tirer un jus léger; on fait alors un demi-roux avec du lard fondu & de la farine: on mouille de bouillon avec un peu de jus; & l'on finit en dégraissant & en passant ce blond par le tamis, sans le presser.

Veau (Cervelle de) à l'Italienne. Faites-la cuire avec de bons assaisonnemens. Coupés par morceaux comme des noix, trempez dans l'œuf battu, panez de mie de pain bien fine. Faites cuire comme les pigeons au basilic; servez avec jus de citron.

Veau (Cervelle de) aux petits oignons. Faites dégorger & cuire avec bouillon, vin blanc, barde

de lard , citron en tranches , bouquet , ail , cloux , &c. Faites cuire , d'autre côté , de petits oignons blancs ; assaisonnez de même avec bouillon seulement : étant cuits , mettez-les mittonner avec un peu de coulis & de réduction. Egouttez les cervelles ; dressez & jetez dessus ce ragoût d'oignons.

Veau (Cervelle de) en caisse. Faites-la dégorger à l'eau tiède ; coupez-la en plusieurs morceaux , faites mariner avec huile , jus de citron , ail , champignons , persil , ciboules , sel & gros poivre ; frottez d'huile des caisses de papier ; foncez-les d'une petite barde de lard ; mettez dans chacune de la cervelle avec de la marinade ; couvrez d'une barde : faites cuire sur le gril à petit feu , & servez dans les caisses.

Veau (Cervelle de) frite. Coupez par morceaux , & faites mariner comme dessus. Egouttez , farinez , faites frire ; & servez avec persil frit.

Veau (Côtelettes de) aux fines herbes. Passez au feu avec lard fondu , ciboules , champignons , persil , ail , basilic , le tout haché fin. Mettez-y les côtelettes avec sel & poivre ; couvrez de lard , & faites cuire à petit feu. Tirez-les , & mettez dans la sauce du coulis. Faites bouillir pour dégraisser , & servez avec jus de citron sur les côtelettes.

Veau (Côtelettes de) en papillotes. Faites mariner avec huile , sel & poivre , persil , ciboules , champignons hachés ; enveloppez-les de papier huilé ; faites griller à petit feu , avec un peu de leur marinade & les servez à sec dans leur papier.

Veau (Côtelettes de) farcies & grillées avec une essence. Prenez-les épaisses ; faites un trou le long de la côte : & farcissez d'une farce de volaille fine , cousez & saupoudrez de sel & gros poivre , avec laurier ; faites-les mariner avec lard fondu , fines herbes ; enveloppez d'une barde de lard & d'une feuille de papier ; faites griller à petit feu ; ôtez le papier & le lard & servez avec une essence.

Veau (Côtelettes de) glacées aux petits oignons. Piquez de petit lard ; faites cuire ; & glacez comme

les fricandeaux , & servez avec un ragoût de petits oignons , tel que dessus.

Veau (Côtelettes de) glacées aux petits pois. Comme au précédent : servez avec un ragoût de petits pois.

Veau (Cuisseau de) à la braise aux épinars. Parez-les bien ; lardez , & faites cuire à la braise avec racines ; mouillez de vin blanc , après l'avoir laissé suer une demi-heure. Ajoûtez du bouillon , étant cuit , servez avec un ragoût d'épinars ; on peut le servir froid par tranches pour entremets.

Veau (Cuisseau de) à la crème. Lardez & faites mariner, dix ou douze heures, avec beurre, sel & poivre, cloux, ail & oignons, persil & ciboules avec trois pintes de lait : faites chauffer cette Sainte-Menehout , en la remuant quand elle est froide : mettez-y le cuisseau. Essuyez & faites-le cuire à la broche ; enveloppez de bardes de lard & de papier. Etant cuit , panez-le ; faites-lui prendre couleur , & servez avec une sauce piquante.

Veau (Cuisseau de) à la daube. Lardez-le de gros lard ; assaisonnez ; faites-le cuire dans une bonne braise une demi-heure ; mouillez ensuite d'une bouteille de vin blanc ; faites cuire à petit feu ; laissez refroidir dans sa cuisson ; dressez & laissez dessus le reste de la sauce en glace ; servez-le à froid.

Veau (Filets de) au blanc. Passez au beurre des filets de champignons , avec bouquet , ail , cloux ; mouillez de bouillon , & faites réduire la sauce. Coupez du veau cuit à la broche en filets minces : faites chauffer dans le ragoût sans bouillir ; liez avec crème & jaunes d'œufs ; servez avec jus de citron.

Veau (Filets de) aux concombres. Prenez des filets de veau cuits à la broche , & les faites chauffer , sans bouillir , dans un ragoût de concombres.

Veau (Fricassée de) blanche. Coupez du gros bout d'une longe rôtie & froide des tranches ; passez

au beurre une pincée de farine avec persil & ciboules remuez & y mettez le veau avec sel & poivre ; mouillez ensuite de bouillon , liez de quelques jaunes d'œufs avec crème & persil haché. On peut au lieu de crème mettre du verjus dans la liaison.

Veau (Jus de) Battez des rouelles de veau , foncez-en une casserolle avec quelques oignons , carottes & panais avec bouillon. Faites suer doucement & attacher légèrement mouillez de mitonnage , & laissez cuire doucement ; le veau étant cuit passez le jus au tamis & le conservez pour les potages & ragoûts.

Veau (Longe de) à la braise. Piquez de gros lard , & faites cuire à une bonne braise ; servez avec un ragoût de ris de veau , crêtes , &c.

On peut aussi la servir avec les ragoûts de concombres & laitues pour grosse entrée.

Veau (Longe de) à la crème ou à la Gasconne. (Voyez cuisseau à la crème) le procédé est le même.

Veau (Longe de) en ragoût. Lardez de gros lard bien assaisonnez ; faites rôtir étant presque cuite ; mettez-la dans une casserolle avec bon bouillon & vin blanc , bouquet , champignons , le dégoût de la longe & farine frite , faites mitonner , assaisonnez de bon goût & servez à courte sauce.

Veau (Noix de) à la bourgeoise. Faites-les mortifier ; parez-les & les coupez en fricandeaux ; lardez de gros lard & jambon. Faites cuire sur des tranches de veau , bardes de lard , fines herbes & assaisonnement dessus comme dessous , dans leur jus à l'étouffée. Sur la fin de leur cuisson , mettez demi-verre de Champagne. Achevez , dressez , passez le jus au tamis & servez dessus.

Veau (Noix de) glacée à la chicorée au blanc. Faites cuire & glacer , comme la précédente ; faites blanchir & cuire de la chicorée à une bonne braise ; égouttez , & la passez au beurre , avec oignons & bouillon. Liez la sauce de crème & de jaunes d'œufs ;

& servez sur ce ragoût vos noix de veau.

Veau (Noix de) glacée. Piquez de petit lard ; faites blanchir & cuire avec jambon , bouillon , bouquet , cloux , champignons entiers. Retirez ; dégraissez la sauce ; passez-la au tamis ; faites réduire en glace. Glacez-y les noix , retirez-les encore. Mettez du coulis dans la casserole ; faites faire un bouillon ; passez de nouveau cette sauce au tamis , & servez les noix de veau pour entrée.

Veau (Noix de) glacée aux petits pois. Faites cuire & glacer comme dessus , & servez sur un ragoût de petits pois.

Veau (Oreilles de) à la Ravigotte. Faites cuire comme les précédentes , & servez avec une sauce à la Ravigotte.

Veau (Oreilles de) en menus droits. Echaudez & faites blanchir , & cuire ensuite avec bouillon , bardes de lard , bouquet , thym , laurier , basilic , ail , cloux , sel & poivre. Etant cuits , laissez refroidir ; coupez en filets , faites une sauce avec jambon , champignons , oignons , vin de Champagne , réduction , coulis & assaisonnement , comme dessus. Faites bouillir à petit feu ; mettez-y les filets ; dégraissez ; ôtez le jambon & le bouquet ; mettez-y de la moutarde. Faites chauffer , sans bouillir , & servez.

Veau (Pâté de) chaud. Lardez des tranches de rouelle de moyen lard bien assaisonné ; foncez une abaisse de pâte fine d'un bon godiveau ; arrangez-y le veau. Garnissez de pointes d'asperges , champignons , ris de veau , morilles , truffes , culs d'artichauts , lard pilé , fines herbes , épices , sel & poivre ; couvrez d'une autre abaisse ; faites cuire deux heures. Dégraissez ensuite , & y jetez un coulis de veau & jambon.

Veau. (Pâté froid de) Lardez de la rouelle de gros lard bien assaisonné , & faites mariner avec vinaigre. Mettez dans une pâte ordinaire , avec lard pilé , bardes de lard , laurier &

assaisonnemens accoutumés. Couvrez, mettez au four; étant cuit, servez froid.

Veau (Poitrine de) à la braise. Piquez de gros lard; assaisonnez; faites cuire à une bonne braise; égouttez & servez avec un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, &c.

Veau (Poitrine de) à l'Allemande. Parez & faites blanchir, & cuire à la braise, avec une demi-bouteille de vin blanc. Fendez la par le milieu des tendrons, & servez dessus une sauce à l'Allemande.

Veau (Poitrine de) au basilic. Faites blanchir, & coupez en morceaux égaux; faites cuire dans une braise de haut goût. Panez; trempez dans l'œuf battu. Panez encore; faites frire, & servez garni de persil frit.

Veau (Poitrine de) au pere Douillet. Faites tremper & blanchir; mettez-la dans une chaponiere, avec bouillon, racines, oignons, thym, laurier, basilic, verjus, pulpe de citron, bouquet, sel & poivre. Servez-la avec un peu de saucisson.

Veau (Poitrine de) aux concombres. Farcissez d'une farce fine de volaille; faites cuire à une bonne braise, & la servez sur un ragoût de concombres. Il faut la piquer de petit lard, avant de la faire cuire.

Veau (Poitrine de) aux laitues. Faites cuire à une bonne braise, & servez avec un ragoût de laitues.

Veau (Poitrine de) aux pointes d'asperges. Piquée & cuite à la braise, servez dessus un ragoût de pointes d'asperges.

Veau (Poitrine de) aux pois verts. Faites cuire, comme dessus; servez dessus un ragoût de pois verts; liez d'un coulis de veau & jambon, un jaune d'œuf, un peu de crème.

Veau (Poitrine de) farcie à la broche, avec différents ragoûts. Cuite comme dessus, on peut la servir avec toute sorte de ragoûts de légumes.

Veau (Poitrine de) farcie à la broche au jambon. Farcissez comme la précédente; piquez de gros

lard bien assaisonné ; enveloppez de veau & jambon ; faites rôtir. Servez garnie de tranches de jambon , le jus dessus.

Veau (Poitrine de) en fricassée de poulets. Coupez-la en petits morceaux ; faites blanchir ; finissez le ragoût comme la fricassée de poulets.

Veau. (Potage d'une poitrine de) Farcissez un pain d'un bon godiveau. Mettez ce pain au milieu du potage ; dressez à l'ordinaire ; mouillez du bouillon où vous aurez fait cuire une poitrine de veau , avec autres viandes ; nourrissez d'un bon jus de veau. On en fait de même , avec le jarret de veau.

Veau (Tendrons de) à l'Allemande. Coupez en morceaux égaux , & le surplus du procédé , comme pour la poitrine à l'Allemande. Il en est de même des *tendrons aux pois* , des *tendrons frits* , des *terrines de tendrons aux petits pois* , à la *purée verte* & aux *laitues* , qui sont des répétitions des procédés , pour les différents apprêts de poitrine de veau , à très-peu de chose près , que le bon sens indique de reste.

Veau (Tête de) à l'Angloise. Echaudez-la , & la fendez en deux , pour la mieux faire dégorgée en plusieurs eaux tièdes ; faites cuire ces deux moitiés avec la langue dans une bonne braise. Panez une moitié de mie de pain bien fine ; arrosez-la de beurre & fines herbes , & lui faites prendre couleur au four. Faites un ragoût de l'autre moitié. Coupez la langue en menus droits ; coupez la cervelle en petits dés , après l'avoir fait mariner ; faites frire avec du petit lard coupé de même. Servez la moitié entière dans le ragoût de l'autre , avec un cordon de petit lard & cervelle , & persil frit.

Veau (Tête de) farcie. Bien dégorgée , bien nette ; désossez-la ; faites un lit de farce fine de volaille & assaisonnement ordinaire ; mettez sur cette farce un ragoût de perdreaux , pigeons , cailles , ou ortolans ; couvrez le ragoût de la même farce ; arrangez la tête , comme si elle étoit entière. Enveloppez - la

d'un flanchet de veau ; ficelez ; faites cuire à une bonne brasse. Servez-la , avec une essence & jus de citron. On peut la servir avec les ragoûts de truffes , d'écrevisses , & autres.

Veau (Tête de) frite. Détossez & farcissez avec une farce fine bien liée , & des filets de bœuf , mouton , lardons de lard & de jambon ; cousez & lui conservez sa première forme. Faites cuire comme une bonne daube ; trempez dans l'œuf battu ; panez ; faites frire , & servez avec persil frit. La tête de chevreuil se sert apprêtée de même ; mais il ne faut pas lui ôter les os du crâne.

VERJUS : le verjus en grain est employé à l'office , pour faire différentes confitures.

Verjus ; liqueur acide , qu'on tire par expression d'une espèce de raisin acide , qui ne vient que tard à maturité , ou d'autres fruits acides ; il est d'un grand usage en cuisine.

Verjus à oreille. Il faut prendre du verjus qui ne soit pas mûr , mais qui soit dans toute sa grosseur. Vous l'ouvrez par le côté , pour en ôter les pépins. Les venues ordinaires sont de trois ou quatre livres. Après , vous le jetez à l'eau bouillante ; il faut le retirer de dessus le feu d'abord qu'il pâlit ; vous aurez soin de le rafraîchir un peu , & vous le laisserez dans son eau jusqu'à ce qu'il soit froid pour qu'il se reverdisse ; & s'il se lâchoit sans être verd , il n'y aura qu'à le jeter dans l'eau fraîche ; le sucre le reverdira ; vous prendrez autant de livres de sucre que vous aurez de livres de verjus ; faites le clarifier ; vous garderez un tiers de ce sucre clarifié ; mettez le verjus , après l'avoir retiré de l'eau fraîche , & bien égoutté , dans les deux autres tiers de sucre clarifié , sans les mettre sur le feu ; & vous les laisserez jusqu'au lendemain , que vous jetterez doucement votre verjus sur une passoire pour l'égoutter ; faites cuire le sucre à trois bouillons couverts , en y ajoutant celui que vous avez gardé de la veille. Il ne faut pas que le verjus aille encore sur le feu ; vous le remettrez dans le
sucre

sucre ; pour l'y laisser encore vingt-quatre heures. Vous l'égoutterez la troisième fois sur une passoire, & vous donnerez trois ou quatre bouillons à votre syrop ; glissez-y le verjus pour lui faire prendre plusieurs bouillons couverts , jusqu'à ce que le sucre soit au lissé ; vous aurez soin de le bien écumer ; & vous le mettrez dans une terrine avec le syrop , pour le conserver tant que vous voudrez ; lorsque vous voudrez vous en servir , retirez le verjus du syrop ; prenez les grains que vous ouvrez en deux , & appliquez-en deux l'un contre l'autre , & deux autres dessus , un de chaque côté ; mettez-les à mesure sur un tamis , pour les faire égoutter & sécher à l'étuve.

Verjus au liquide. Vous prendrez quatre livres de gros verjus ; vous le fendrez ; & vous en ôterez les pépins. Faites bouillir de l'eau dans une poêle , & mettez-y votre verjus. Faites-le bouillir à trois bouillons seulement : ôtez la poêle de dessus le feu , & remettez-la sur de la cendre chaude pendant cinq ou six heures ; il faut la bien couvrir pour faire reverdir le verjus : ensuite vous prendrez un tamis & vous jetterez votre verjus dessus , pour l'égoutter ; puis vous clarifierez quatre livres de sucre , & vous le ferez cuire à la plume. Vous mettrez votre verjus que vous ferez cuire à huit ou dix bouillons ; après cela vous le retirerez avec une écumoire , & vous le mettrez dans une terrine : vous ferez cuire votre syrop à dix ou douze bouillons ; & vous le verserez sur votre verjus. Vous remettrez le tout dans la poêle recuire sept ou huit bouillons : puis vous le reverferez dans la terrine ; vous le laisserez refroidir , & vous le mettrez dans des pots.

Verjus au sec. Prenez du gros verjus , à moitié mûr que vous couperez de la grappe. Laissez à chaque grain un bout de queue ; fendez-le un peu par le côté , avec la pointe d'un petit couteau , pour en ôter les pépins ; ensuite vous le ferez confire de la même façon que celui qui est à oreilles , avec cette différence , qu'à la fin de la cuisson , vous

lui donnerez un syrop plus fort ; & vous le laisserez dans le syrop , jusqu'au lendemain , que vous le mettrez égoutter sur des feuilles ; poudrez tout le dessus avec du sucre fin passé au tambour , que vous jetez légèrement avec un sucrier , mettez-le sécher à l'étuve ; quand le dessus sera sec , vous le retournerez de l'autre côté , pour y mettre du sucre. Achevez de le faire sécher ; vous le conserverez dans un endroit sec & dans des boîtes garnies de papier blanc.

Verjus. (Clarequets de) Il faudra prendre du verjus qui soit presque mûr , l'écraser & en tirer le jus le plus clair qu'il sera possible : sur un demi-septier de jus , il faut mettre un demi-septier de décoction de pommes de reinette ; & sur les deux demi-septiers , il faut faire cuire deux livres de sucre à cassé , & jeter votre décoction dedans ; les mêler & les dresser dans des moules de verre ; les mettre à l'étuve comme les autres clarequets & les achever de même.

Verjus. (Compôte de) Vous prendrez deux livres de verjus du plus gros & du plus beau ; vous le fendrez par le côté ; & avec la pointe d'un petit couteau , vous en ôterez les pépins ; & vous le jetterez à mesure dans de l'eau fraîche : ensuite vous ferez bouillir de l'eau dans une poêle ; & après avoir égoutté votre fruit , vous le mettrez dans de l'eau bouillante ; quand il sera tout monté sur l'eau , vous l'ôterez de dessus le feu : vous le couvrirez d'un plat ; & vous le laisserez refroidir. Remettez-le un moment sur le feu , pour le faire reverdir ; ensuite faites-le égoutter , & ayez une livre de sucre clarifié légèrement , dans lequel vous mettrez votre verjus , & lui ferez prendre trois ou quatre bouillons : ôtez-le de dessus le feu ; écumez-le ; & quand il sera froid , vous le dresserez dans un compôtier. Observez que le syrop ne soit point trop cuit. Que si hors de la saison , vous voulez faire une compôte de verjus , faute d'autre chose , vous n'aurez qu'à prendre de celui

que vous aurez au liquide , en décuire un peu le syrop , lui donner quelques bouillons , y passer votre verjus , le bien écumer , & le dresser dans un compôtier.

Verjus. (Gelée de) Mettez dans une poêle , six livres de verjus bien mûr avec un verre d'eau ; faites le bouillir quelques bouillons jusqu'à ce qu'il soit amorti , & vous le mettez sur un tamis avec un plat dessous. Pressez-le fort pour en tirer le plus de jus que vous pourrez ; sur une pinte de ce jus vous ferez cuire quatre livres de sucre à la grande plume. Mettez le verjus dans le sucre pour lui donner quelques bouillons ; vous connoîtrez que la gelée sera faite , lorsqu'elle tombera en nappe de l'écumoire ; versez-la dans les pots , & ne la couvrez que quand elle sera tout à-fait froide.

Verjus. (Glace de) Pilez une livre de verjus pour en tirer tout le jus que vous passerez dans un tamis bien ferré ; mettez-y une livre de sucre & trois demi-septiers d'eau ; lorsque le sucre sera fondu , passez le tout ensemble dans une chauffe ; & mettez-le dans la salbotiere , pour faire prendre à la glace.

Verjus. (Marmelade de) Ayez quatre livres de verjus qui ne soit point trop mûr. Egrainez-le ; & jetez-le dans une poêle d'eau bouillante , pour le faire blanchir & reverdir. Quand les grains sont montés au-dessus de l'eau , il faut les couvrir d'un plat , & les tenir sur de la cendre chaude , pendant deux heures. Si vous ne les trouvez point assez verts , il faudra les remettre un peu frémir sur le feu , les laisser refroidir dans la même eau & les mettre égoutter ; ensuite les passer au tamis , & dessécher votre marmelade sur le feu : quand elle est bien desséchée , ôtez-la promptement de la poêle , à cause du goût de cuivre qu'elle pourroit prendre. Pesez-la ; faites cuire autant de sucre à cassé , & incorporez-le avec votre fruit ; faites-le frémir , & l'empotez tout chaud ; laissez-le jusqu'au lendemain pour le couvrir.

Verjus pelé confit. Pelez proprement du gros verjus presque mûr ; ôtez-en les pépins , avec une petite brochette de bois très-pointue ; mettez dans une poêle autant de sucre très-fin , que vous avez pesant de verjus , avec un demi-verre d'eau seulement , c'est-à-dire , autant qu'il en faut , pour faire fondre le sucre. Quand il sera fondu , vous y jetterez votre verjus , pour le mettre sur le feu avec le sucre ; faites-les bouillir quelques bouillons ; ayez soin de les bien écumer. Il faut peu de tems pour la cuisson ; ensuite vous l'ôtez du feu , pour le mettre dans les pots , quand il est à demi-froid.

Verjus. (Pâte de) Prenez du verjus , que vous égrainerez ; & vous le ferez bouillir dans de l'eau , jusqu'à ce que le grain se creve ; vous le jetterez ensuite sur un tamis , ou sur une passoire , pour l'égoutter ; & tout d'un tems , vous le presserez fortement , pour en séparer les pépins & la peau. Il faut blanchir & passer ensemble quelques pommes de rambour , ou autres de pareille verdure. Vous mettrez ce que vous aurez de pâte de l'un & de l'autre dans la poêle , pour la faire reverdir sur le feu , & la dessécher tout à la fois , en la remuant & la retournant continuellement , jusqu'à ce qu'elle commence à quitter la poêle : vous ferez cuire du sucre à la plume , que vous incorporerez livre pour livre ; & vous la dresserez ensuite sur des ardoises , avec une cuillère , pour la mettre sécher à l'étuve , avec un bon feu , en la retournant de l'autre côté ; poudrez-la de sucre , prenez garde qu'elle soit bien raffermie.

Verjus (Pâte de) mêlée. Mettez dans une poêle trois livres de verjus presque mûr , avec six pommes de rambour franc , que vous pelez & coupez par morceaux , avec un demi-verre d'eau ; faites bouillir le tout ensemble , jusqu'à ce qu'il soit cuit en marmelade ; passez-la au tamis , en la pressant fort avec une spatule , pour en tirer le plus que vous pourrez ; mettez ce qui a passé au travers du tamis dans une poêle sur le feu , pour faire dessécher ;

& réduire en marmelade bien épaisse, que vous tournez toujours avec la spatule, & mettez-la ensuite sur un plat. Faites cuire à la grande plume autant pesant de sucre que vous avez de marmelade : mettez-la dans le sucre, & délayez bien le tout ensemble, en remuant toujours avec la spatule ; remettez-la sur le feu, seulement pour la faire chauffer ; quand elle sera prête à bouillir, vous la dresserez dans les moules, & vous jetterez un peu de sucre fin dessus ; mettez-la sécher à l'étuve : quand elle sera tout-à-fait sèche dessus, vous l'ôterez des moules, pour la repoudrer de sucre de l'autre côté, & vous acheverez de la faire sécher. Vous la conserverez dans une boîte garnie de papier blanc, dans un endroit sec.

Verjus. (*Syrop de*) Pilez dans un mortier quatre livres de gros verjus très-vert, que vous égrainez auparavant ; passez-en tout le jus au travers d'un tamis, en le pressant fort ; après, vous le passerez plusieurs fois à la chauffe, jusqu'à ce qu'il soit clair. Sur une chopine de ce jus, vous ferez cuire quatre livres de cassonnade, que vous réduisez à la grande plume. Mettez-y le verjus, & faites-le cuire avec la cassonnade sur un grand feu, jusqu'à ce qu'il soit en syrop très-fort. Quand il sera à moitié froid, vous le verserez dans des bouteilles, que vous ne boucherez que lorsqu'il sera tout-à-fait froid.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le verjus a différentes qualités, suivant le degré de maturité où il se trouve quand on l'emploie ; s'il a de l'âpreté, il est astringent, stomachique & resserre le ventre ; étant un peu plus avancé, il est acide, & dès-lors stomachique, diurétique, anti-putride. Il y a une espèce de raisin que l'on nomme *verjus*, parce que c'est sur-tout celui-là qu'on emploie en verjus ; il est, ainsi que tout raisin mûr, nourrissant, laxatif & légèrement fondant.

VESPETRO. (*Ratafia de*) On emploie à ce ratafia sept sortes de grains, qui sont l'anis, le fenouil, l'angélique, la coriandre, la graine de carotte, celles

de l'aneth & de carvi. Pour faire le ratafia de Vespetro, vous prendrez les graines ci-dessus, vous les mettrez dans un vaisseau bien propre, & vous y verserez de l'eau-de-vie. Vous boucherez bien le vaisseau, & vous aurez soin de remuer votre infusion tous les huit jours. Observez cette pratique pendant six semaines; au bout de ce tems, vous la passerez dans un tamis, & vous laisserez égoutter vos graines: vous ferez fondre du sucre dans l'eau-de-vie qui sera séparée de votre infusion, sans y mettre d'eau, comme aux autres syrops; vous le remuerez tous les jours, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu. Il faut toujours boucher le vaisseau, pendant que le sucre sera à fondre, afin que les esprits ne s'évaporent point; quand votre sucre sera fondu, vous passerez ce mélange à la chauffe. Si vous voulez que ce ratafia soit rouge, vous ferez une teinture de coquelicot.

VERMICHEL, en italien *Vermicelli*. (Voyez *Semouille*.) Cette pâte est de la même composition que celle de la semouille, si ce n'est qu'on laisse les filets beaucoup plus longs. Quand, au lieu de passer cette pâte en filets, on l'applatit, & qu'on l'étend en rubans, larges de deux doigts, les Italiens l'appellent *kagnes*; si on les découpe par les côtés, ils l'appellent *laxagnes*; si on la forme en bâtons ronds, on l'appelle *macaronis*. On la roule enfin en especes de bols, qu'on enfiler comme des chapeliers: c'est ce que les Italiens appellent *patres*. On estime les préparations de riz ou de froment pectorales, restaurantes & adoucissantes.

VERMICELLI. (*Potage de*) Prenez-en la quantité d'une demi-livre; jetez-la dans l'eau bouillante, & ensuite dans l'eau fraîche. Faites égoutter ensuite sur un tamis, & faites cuire dans d'excellent bouillon, pendant une heure; puis dressez & servez avec un peu de bouillon, jus de veau, coulis blanc ou autre, garni de Parmesan rapé, Gruyeres, ou autre fromage. Le Parmesan est le meilleur pour cela.

VIN : le vin est le jus du raisin , tiré , par une forte expression , après l'avoir laissé fermenter plus ou moins de tems , selon la qualité du raisin , le plus ou moins de corps qu'on veut donner au vin. Pour le détail des différens vins , de leur usage , de leurs bonnes ou mauvaises qualités, *voyez* le Dictionnaire domestique.

VINAIGRE : le vinaigre est une liqueur acide , pénétrante , volatile & végétale que l'on tire du vin , au moyen d'une seconde fermentation , qui , d'un état spiritueux , le fait passer à l'acide : il est d'un grand usage dans l'apprêt des alimens. *Voyez* le Dictionnaire domestique.

OBSERVATION MÉDECINALE.

Le bon vinaigre, pris en petite quantité, & comme assaisonnement , est fort sain , & rend les alimens plus stomachiques & anti-putrides ; il convient aux personnes très-échauffées , qui ont des insomnies , qui sont sujettes aux maladies putrides. Si on en fait un trop grand usage , il maigrit , irrite la poitrine , cause de la toux , la pulmonie même , des obstructions , sur-tout au foie.

VIOLETTE. (*Bouquet de*) Prenez de la belle violette avec leurs queues ; mettez-en quatre ou cinq ensemble , que vous attacherez avec un peu de fil ; trempez-les par tout dans un sucre cuit au petit lissé , & à demi-froid ; vous les mettrez à mesure égoutter sur un tamis ; ensuite vous les poudrez par-tout avec du sucre très-fin. Soufflez dessus , pour qu'il ne reste pas trop de sucre. Mettez-les sur un autre tamis , & que les fleurs y soient placées de façon qu'elles restent bien épanouies. Mettez-les sécher à l'étuve , pour les serrer ensuite dans des boîtes garnies de papier blanc , dans un endroit sec.

Violettes. (*Candi de*) Ayez de la belle violette épluchée ; faites cuire du sucre à la plume ; versez-le dans les moules à candi : lorsqu'il sera à moitié froid , mettez-y la violette , que vous enfoncez légèrement & également avec une fourchette. Mettez par-dessus une grille à candi , faite pour le moule ; vous l'appuyez en mettant un poids de deux livres ,

& qui soit propre. Mettez le moule à l'étuve ; que vous ouvrirez le moins que vous pourrez. Entretenez l'étuve de feu , le plus également qu'il vous sera possible. Ce doit être un candi de vingt-quatre heures. Pour connoître si votre candi est bien , il faut mettre quatre petits bâtons blancs secs aux quatre coins du moule , que vous enfoncez jusqu'au fond pour essai. Vous les retirerez doucement lorsque vous croyez que le candi est fait ; vous verrez si les bâtons font les diamans dessus , & également ; pour lors vous égoutterez votre candi , en penchant le moule par le coin que vous laissez égoutter pendant deux heures ; ensuite vous renversez sur le moule une feuille de papier blanc un peu forte , & également.

Violettes. (*Clarequets de*) Prenez une douzaine de pommes de reinette, des plus belles que vous pourrez trouver ; coupez-les pour en tirer la décoction ; l'on en fait une gelée comme celle de pommes. Vous prendrez de la violette bien épluchée , que vous mettrez dans une terrine ; faites bouillir un demi-septier d'eau , que vous jetterez sur la violette ; couvrez-la avec une assiette pour la faire enfoncer ; & vous la mettrez à l'étuve , du soir au lendemain. Vous la passerez dans une serviette pour en exprimer toute l'eau ; vous aurez soin de bien serrer la gelée de pommes dans sa cuisson ; & vous y mettrez votre décoction de violette , comme si vous y mettiez de la cochenille , en la tenant sur un feu bien doux ; qu'elle ne fasse que frémir ; & vous remuerez bien légèrement avec une cuillère , afin de la bien mêler , & ne la point engraisser ; vous ferez cuire au cassé autant de sucre que vous avez de décoction. Mettez-y votre décoction de violette en la versant doucement , afin de décuire le sucre ; remettez sur le feu ; au premier bouillon , vous écumez votre gelée , & vous la ferez cuire deux ou trois bouillons couverts. Vous tremperez une cuillère d'argent dedans : si votre gelée tombe en nappe , & qu'elle quitte net , votre gelée sera faite ; vous la mettrez dans des moules à clarequets , & vous la ferez prendre à l'étuve.

Violettes confites. (Fleurs de) Il ne faut ôter que les trois quarts des queues des violettes, & laisser la fleur entiere. Vous les mettrez ensuite, sans les laver, dans un sucre clarifié & cuit au grand lissé. Laissez-les refroidir dans le sucre jusqu'au lendemain, que vous leur donnez une douzaine de bouillons, jusqu'à ce que le sucre soit cuit à la petite plume. Laissez refroidir votre confiture pour la dresser dans les pots. Si vous voulez confire de la violette sans être par bouquets, épluchez-en les feuilles, que vous laisserez entieres; & vous observerez la même façon qu'à la précédente.

Violette. (Conserve de) Vous prendrez de la plus belle violette; vous en peserez deux onces, que vous pilerez dans un mortier: en la pilant, vous y mettrez une petite goutte de jus de citron. Vous ferez cuire une livre de sucre à la première plume; vous le laisserez un peu refroidir; vous le remuerez avec une cuillère, trois ou quatre tours, & vous y mettrez la fleur. Il faudra la remuer encore un tour, & la dresser. Quand vous en aurez versé dans un moule, si vous voulez déguiser le reste, pressez-y promptement un peu de jus de citron; remuez les avec la cuillère, & versez-le dans un autre moule.

Violettes en dragées. Ayez de la gomme adragantha détrempée, & passez-la au travers d'une serviette. Pilez de la racine d'iris, & passez-la au tamis fin. Mettez le tout dans un mortier; ajoutez-y de la marmelade de violette, & pilez le tout ensemble en y mettant du sucre en poudre, de tems en tems; & faites-en une pâte: quand elle maniable, vous l'ôtez du mortier, & la maniez sur une table, avec du sucre en poudre: vous en prenez gros comme une noix, que vous tenez dans les doigts de la main gauche; & avec la droite, vous en prenez de la grosseur d'un petit pois, que vous roulez dans la paume de la main gauche, avec le doigt index de la droite, en le coulant le long de la paume de la main; & vous en formez comme des crottes de rat: quand toute la pâte est travaillée, on la met dans

un tamis pour la faire sécher à l'étuve , pendant sept ou huit jours ; on la mene sur le toaneau , comme les girofles , & on les acheve de même.

Viollettes. (Gâteau de) Il faut former un moule de papier un peu élevé , de la grandeur que vous voulez faire votre gâteau. Epluchez de la violette ; pesez-en une demi-livre , que vous mettez dans une livre de sucre cuit à la grande plume. Travaillez-la promptement sur le feu avec une spatule. Quand le tout commence à monter , & que vous êtes prêt à le verser dans le moule , ajoutez-y un peu de blanc d'œuf battu , avec du sucre en poudre qui ne soit pas trop liquide , & que vous avez tout prêt ; ce qui fera monter le gâteau. Versez-le promptement dans le moule , & tenez dessus le cul de la poêle chaud , à une certaine distance ; ce qui fera encore monter le gâteau.

Viollettes. (Glace de) Epluchez une bonne poignée de violettes , que vous mettez dans un mortier , pour la piler très - fin ; retirez-la pour la mêler avec une pinte d'eau chaude ; mettez-y fondre une demi-livre de sucre ; laissez infuser une demi-heure , ensuite vous passerez cette eau au travers d'une serviette , & vous la ferez prendre à la glace.

Viollettes. (Marmelade de) Il faudra prendre une livre de belle violette épluchée , la bien piler. Vous ferez cuire trois livres de sucre à la première plume , & vous y mettez votre violette. Vous la remettrez sur le feu , pour lui faire prendre cinq ou six bouillons à petit feu ; il faut la remuer ensuite avec une spatule , & la mettre toute chaude dans des pots.

Viollettes. (Pastilles de) Pour leur donner la couleur & l'odeur de violette , vous détrempez de l'indigo & de l'iris , & vous mêlez cette eau avec votre gomme ; quand elle est fondue & dans le mortier , vous y ajoutez ensuite du sucre fin en poudre , & vous continuez de tourner & de bien démêler le tout , jusqu'à ce que vous ayez une pâte maniable. On en forme ensuite des pastilles rondes en bâtons & lacs d'amour ; on les finit comme les autres. Si

On en veut faire des rouges , il n'y a qu'à y mettre de la cochenille préparée , en pilant la pâte , ou bien une cuillerée de marmelade d'épine-vinette , qui soit d'un beau rouge.

Violettes. (Pâte de) Prenez une livre de violette ; épluchez ; pilez-la dans un mortier ; & mettez-y une goutte ou deux de jus de citron en la pilant. Mettez-la dans un plat , & joignez-y deux ou trois cuillerées de marmelade de pommes ; faites cuire du sucre à la plume , & mettez-en dans votre marmelade la quantité qu'il en faut , en la délayant doucement avec une cuillère ; faites-la frémir , & dressez-la à demi-froide dans vos moules , ou sur des ardoises ; il faut les mettre à l'étuve , & les finir comme les autres : en les retournant , poudrez-les légèrement de sucre. Si vous vouliez faire cette sorte de pâte hors de la saison , vous pourriez avoir recours à la marmelade , en y joignant un peu de celle de pommes.

Violettes. (Syrop de) Il faut prendre la violette qui vient au commencement du printems ; c'est toujours la meilleure à employer. Il ne faut se servir que de la simple ; la double n'est bonne que pour en extraire la couleur. Il faut la prendre dans le tems le plus chaud & le plus sec de la saison. Vous l'éplucherez ; vous en ôterez le verd , & vous mettrez infuser les feuilles de cette fleur dans un pot , avec un peu d'eau sur la cendre chaude ; mais il faut bien prendre garde que votre infusion ne bouille pas , parce que la couleur deviendrait verte ; ainsi vous aurez soin de bien ménager le feu pour faire cette infusion. Lorsque vous aurez préparé votre infusion , ainsi que nous venons de dire , vous la passerez dans un tamis , & vous ferez ensuite votre syrop à cassé , prêt à candir ; & lorsque ce syrop sera fait , vous l'ôterez de dessus le feu , & vous le passerez au tamis , que vous mettrez sur un bassin où vous aurez mis votre infusion , afin que le syrop passant à travers le tamis , tombe dans l'infusion. Aussi-tôt que le syrop sera passé par le tamis , & mêlé avec l'infusion , vous remuerez bien ce mê-

lange, jusqu'à ce que le syrop & l'infusion soient parfaitement incorporés l'un dans l'autre; & quand le tout sera froid, vous le mettrez en bouteille. Il faut observer de ne pas laisser refroidir l'infusion aux fleurs, pour y mettre le syrop, parce qu'en passant par le tamis, & tombant dans l'infusion froide, il se figeroit sur l'infusion, attendu que ce syrop est prêt à candir, lorsque vous le retirez du feu; & en conservant la chaleur de l'infusion, votre syrop se mêlera plus facilement. Pour faire quatre pintes de ce syrop, vous emploierez sept livres de sucre, quatre pintes d'eau, trois ou quatre œufs pour clarifier, & deux livres de fleurs de violettes; & que ces deux livres ne fournissent qu'une pinte de décoction. Si elles fournissent davantage, le syrop ne seroit pas assez épais, & il pourroit fermenter, comme il arrive souvent, faute d'observer les règles ci-dessus, qui sont cependant d'une grande conséquence, à cause que ce syrop est pour les remèdes.

VIVE: poisson de mer, de la grandeur & de la figure à-peu-près du maquereau. Ce poisson a un goût exquis; sa chair est tendre, ferme, blanche & friable; nourrit beaucoup, sans charger l'estomac.

Vives à la braïse. Vuidez; lavez; essuyez. Faites cuire à une bonne braïse, bien assaisonnée dessus & dessous; mouillez de deux verres de vin blanc à moitié de la cuisson. Tirez; faites égoutter & servez avec les ragoûts de foies gras, ris de veau, crêtes, truffes, champignons & mousserons à volonté. On peut aussi les servir simplement avec le jus de la braïse.

Vives à la broche en gras. Piquez de moyen lard assaisonné; attachez-les à la broche, & arrosez-les d'une marinade de vinaigre & essence de jambon, avec sel & poivre, & beurre. Servez-les avec de l'essence de jambon.

Vives à la broche en maigre. Piquez de lardons d'anguilles & d'anchois; arrosez d'une marinade en cuisant à la broche, de vinaigre, coulis de poisson, beurre, &c; & servez avec une sauce à l'anchois.

Vives à la sauce à l'anchois. Incisez; frottez-les

de beurre & de sel; faites griller, & servez avec une sauce à l'anchois.

Vives à la Sultane. Faites cuire comme celles à la broche en gras, & servez dessous une sauce à la Sultane.

Vives au céleri. Faites cuire à la braise, & servez avec un ragoût de céleri.

Vives au coulis d'écrevisses. Faites-les griller, & faites-leur une sauce blanche. Liez la sauce de coulis d'écrevisses, & servez sur les vives.

Vives au coulis de perdrix. Faites cuire à la braise; égouttez ensuite; dressez & jetez dessus un coulis de perdrix. On peut de même les servir avec tout autre coulis.

Vives au vin de Champagne. Otez la tête & la queue; coupez-les en deux; mettez-les dans une casserole, avec sel, poivre, épices, laurier, oignons, bouquet, champignons & mousserons. Faites bouillir une demi-bouteille de vin de Champagne; mettez sur les vives; faites cuire & réduire à moitié. Ajoûtez du bon beurre; achevez de cuire. La sauce suffisamment réduite, liez d'un coulis d'écrevisses, ou autre, après avoir ôté l'oignon, le bouquet & le laurier.

Vives aux cardons d'Espagne. Faites cuire à la braise, & servez avec un ragoût de cardons d'Espagne.

Vives aux capres au roux. Faites frire, & mettez mitonner dans une bonne sauce aux capres, liée d'un coulis au roux d'écrevisses.

Vives aux huitres. Faites cuire à une bonne braise mouillée de moitié jus de veau & bouillon. Étant égouttées, servez-les avec un ragoût d'huitres en gras.

Vives aux truffes. Faites griller des truffes, comme celles à l'anchois, & les servez avec un ragoût de truffes par-dessus.

Vives en casserole. Farçissez-les de beurre manié de fines herbes, avec sel & poivre, muscade; & faites cuire comme les tanches en casserole. On peut les servir avec toutes sortes de ragoûts.

Vives en fricassée blanche. Coupez par tronçons ; passez-les au beurre frais , champignons , mousserons , truffes vertes , sel & poivre , bouquet , pincée de farine ; mouillez de bouillon de poisson & vin blanc. Faites mitonner ; liez la sauce avec jaunes d'œufs , verjus , persil haché ; en remuant , servez de bon goût & chaudement.

Vives farcies en gras aux mousserons. Habillez-les ; & les farcissez par les œufs d'une farce fine de volaille. Faites cuire à la braise , & servez avec un ragoût de mousserons.

Vives frites. Incisez-les ; farinez & faites frire de belle couleur au beurre fin. Egouttez ; servez garnies de persil frit.

Vives grillées : se servent avec une sauce à l'ancchois , ou au coulis d'écrevisses , ou avec les ragoûts d'huitres , de laitances , ou d'écrevisses , ou de moules.

Vives : (Potage de) se fait de la même manière que celui de perche.

Vives. (Salade de) Faites-les frire ou griller ; laissez refroidir ; coupez en filets ; arrangez dans un plat ; garnissez de cerfeuil haché , de petites capres avec sel & poivre , huile & vinaigre.

Vives : (Terrine de) se fait comme celle de truites & de tranches de saumon.

Vives : (Tourte de) se fait encore comme celle de truites & de saumon.

OBSERVATION MÉDECINALE.

La vive fraîche , ferme & bien en chair , est un aliment fin , savoureux , délicat , léger , dont on peut permettre l'usage aux estomacs foibles , aux personnes les plus délicates , & aux convalescens , dès qu'ils ont permission de manger.

F I N.



APPROBATION.

J'AI lu par ordre de Monseigneur le Vice-Chancelier un manuscrit qui a pour titre : *Dictionnaire portatif de la Cuisine & de l'Office*, &c. Cet Ouvrage a sur ceux du même genre l'avantage d'être beaucoup plus étendu, & de contenir des remarques intéressantes pour les personnes qui, sans être malades ni convalescentes, pensent à conserver leur santé en satisfaisant leur appétit & leur goût. Je crois que l'on en peut permettre l'impression. FAIT à Paris, ce 15 Septembre 1765.

LEBEGUE DE PRESLE.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, PAR LA GRACE DE DIEU, ROI DE FRANCE ET DE NAVARE : A nos amis & féaux Conseillers les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT. Notre ami le sieur VINCENT, Libraire, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre *Dictionnaire portatif de la Cuisine & de l'Office*, s'il nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilège pour ce nécessaires. A CES CAUSES voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume, pendant le tems de neuf années consécutives, à compter du jour de la date des présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires & autres personnes, de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangère dans aucun lieu de notre obéissance, comme aussi de faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun extrait, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant ou de

ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts: A la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caractères, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modèle sous le contre-scel des Présentes; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725; qu'avant de l'exposer en vente, le manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France le sieur DE LAMOIGNON, & qu'il en sera ensuite remis deux exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit sieur DE LAMOIGNON, & une dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Vice-Chancelier & Garde des Sceaux de France le sieur DE MAUPEOU; le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûment signifiée & qu'aux Copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous Actes requis & nécessaire, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires: CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Fontainebleau, le vingt-troisième jour du mois d'Octobre, l'an de grace mil sept-cent soixante-cinq, & de notre Règne, le cinquante-unième. Par le Roi en son Conseil.

LE BEGUE.

Registré sur le Registre XVI de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 672, fol. 390, conformément aux Réglemens de 1723. A Paris, le 5 Novembre 1765.

LE CLERC, Adjoint.

